1965 : CROZON
et les sous-marins nucléaires

Les 400 ans de **SAINTE-ANNE-D'AURAY**

EXPOS, FESTIVALS…
Les incontournables de l'été

BRETONS

N° 222 – JUILLET 2025

Prix de l'immobilier, montée des eaux, résidences secondaires…

PEUT-ON ENCORE HABITER AU BORD DE LA MER ?

UN MAGAZINE PROPOSÉ PAR ouest france

20364 - 4878 - 5,90 € OF

ACHAT IMMOBILIER :
ON VOUS AIDE À VOUS LANCER

NOTAIRE & BRETON

SOMMAIRE

N° 222 - JUILLET 2025

P. 16 ENTRETIEN
Olivier Marie

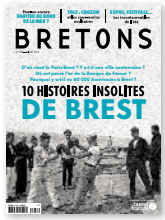
P. 20 MODE
Marie-Yuna Le Corre

P. 22 POÉSIE
Paol Keineg

P. 24 ÉCONOMIE
Samuel Le Port

Voici les Unes de ce numéro :

Photo (Ouessant) : Didier Grimberg / Hemis.fr



Combat de boxe entre soldats américains et français

P. 26 E BREZHONEG
Gwenn an Dreo

P. 28 REPORTAGE
Le Cabaret Moustache

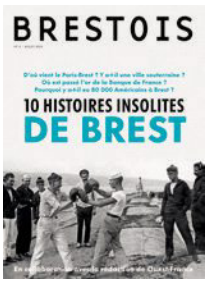
P. 32 EN COUVERTURE
Peut-on encore habiter au bord de la mer ?

P. 40 RETOUR À...
Sainte-Anne-d'Auray

P. 46 UNE ENFANCE BRETONNE
Jean-Paul Ollivier

P. 52 HISTOIRE
La base nucléaire de Crozon

P. 56
L'agenda de l'été



+ BRESTOIS

Supplément de 16 pages

P. 61

BRETONS

2, place de la République,
BP 43950, 56039 Vannes Cedex
02 97 47 22 30
www.bretons.bzh
redaction@bretons.bzh

Édité par : Les Éditions Blanc & Noir

Nom du principal associé de la société : Latitude magazine

Directeur de la publication : Olivier Porte

Rédactrice en chef : Maiwenn Raynaudon-Kerzerho

Rédactrice en chef adjointe : Loeiza Alle

Conception graphique et mise en page : David Yven

Ont collaboré à ce numéro : Manon Boquen, Régis Delanoë, Manon Deniau, Fabien Passard

Relecture : Nathalie Perrot

Conseiller éditorial : Didier Le Corre

Directeur délégué : Stéphane Baranger

Directrice marketing, partenariats : Lucile Raguin

Publicité, opérations spéciales : Cécile Derré, Claire Guillemot (pub@bretons.bzh)

Imprimeur : Imprimerie Mordacq 62120 Aire-sur-la-Lys

Distribution : Ouest-France et MLP

Dépôt légal : à parution

Commission paritaire : 1125D87235
ISSN : 1775 - 8246

ABONNEMENTS
02 99 32 66 66
du lundi au vendredi de 8 h à 18 h (prix d'un appel local)
Par mail : service.clients@ouest-france.fr
Internet : magabo.fr/bretons
Par courrier : Service clients libre réponse 15348 35099 Rennes Cedex 9

PRODUIT EN BRETAGNE

PEFC 10-31-2168

Abonnez-vous à

PAPIER

5,90€
PAR MOIS

SANS ENGAGEMENT DE DURÉE

SOIT **27%** D'ÉCONOMIE
PAR RAPPORT AUX TARIFS DE RÉFÉRENCE

PAPIER + NUMÉRIQUE

6,90€
PAR MOIS
LE 1er MOIS OFFERT

SANS ENGAGEMENT DE DURÉE

SOIT **47%** D'ÉCONOMIE
PAR RAPPORT AUX TARIFS DE RÉFÉRENCE

Tous les magazines et hors-séries
+
Sur le site et l'appli :
Les magazines et les hors-séries avant même leur sortie en kiosque
+
Les parutions des 3 dernières années
+
Accès aux interviews et reportages du magazine *Bretons*, ainsi qu'à tous les articles *Ouest-France*

BRETONS, C'EST
12 MAGAZINES
+ 4 HORS-SÉRIES PAR AN

BRETONS

Retrouvez toutes offres d'abonnement sur magabo.fr/bretons ou en remplissant ce bulletin ou par téléphone au 02 99 32 66 66

FLASHEZ-MOI !

Gagnez du temps : magabo.fr/bretons

Renvoyez le coupon **sans affranchir** à :
Service clients libre réponse 15348
35099 Rennes Cedex 9

02 99 32 66 66
du lundi au vendredi de 8h à 18h
(prix d'un appel local)
- S241OPBM choix 6
- S241OPBM choix 2
- S251OPBM choix 1
- S251OPBM choix 2

Oui, je souhaite profiter de cette offre d'abonnement à *Bretons* et ses hors-série (1)

PAPIER

☐ **5,90€ par mois soit 27% d'économie par rapport au tarif de référence**
Je reçois 12 magazines et 4 hors-série
C241OPBM choix 6 - DDD 08/07/2025

☐ **69.90€ par an**
Je reçois 12 magazines et 4 hors-série
C241OPBM choix 2 - DDD 08/07/2025

PAPIER + NUMERIQUE

☐ **6.90€ par mois, le 1er mois offert soit 47% d'économie par rapport au tarif de référence**
Je reçois 12 magazines et 4 hors-série + l'accès au numérique
C251OPBM choix 1 - DDD 08/07/2025

☐ **79.90€ par an**
Je reçois 12 magazines et 4 hors-série + l'accès au numérique
C251OPBM choix 2 - DDD 08/07/2025

Vous recevrez votre prochain numéro de *Bretons* le 25 juillet 2025

Tarif de référence annuel papier : 97.40€
Tarif de référence annuel numérique : 44.99€

Coordonnées du destinataire de l'abonnement :

Nom*
Prénom*
Adresse*
CP* Ville*
Pays
Tél.* de préférence mobile
E-mail (Pour recevoir la newsletter *Bretons* chaque vendredi)

* Champs obligatoires

Mon paiement

☐ **Facile et sécurisé, je règle par prélèvement**

IBAN

Créancier : Société Ouest-France – 10 rue du Breil – 35051 Rennes – N° ICS : FR65ZZZ008443

N'oubliez pas de signer votre mandat et d'y joindre un relevé d'identité bancaire. Type de paiement : récurrent. Vos prélèvements seront effectués en début de chaque mois.

Fait à
Le

Signature obligatoire

☐ **Par chèque :** Valable uniquement pour les offres 1 an. J'envoie un chèque bancaire ou postal du montant de l'abonnement à l'ordre de Bretons Ouest-France

(1)Voir conditions sur magabo.fr/bretons Les données personnelles recueillies vous concernant font l'objet d'un traitement informatique à des fins de prospection commerciale et de gestion des relations commerciales avec les abonnés. Elles sont conservées 3 ans. Conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement de ces données. Vous pouvez également vous opposer à leur traitement en vous adressant par courrier à : Service Clients – TSA 80001 35071 RENNES CEDEX. Pour toute question relative à la protection des données personnelles, vous pouvez contacter par écrit ou par mail (pdp@sipa.ouest-france.fr) notre Délégué à la Protection des Données : Protection des Données Personnelles – SIPA Ouest-France - ZI Rennes Sud-Est - 10, rue du Breil – 35051 Rennes cedex 9. (1) Voir conditions sur magabo.fr/bretons

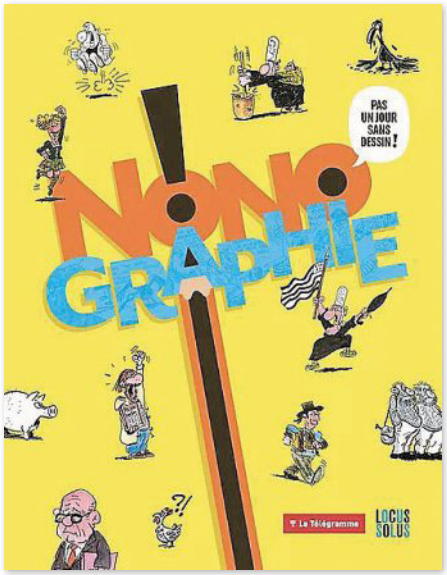
Ar plouked o riboulat !

Les ploucs font la fête ! La première Pekno Parade de Saint-Cadou, dans le Finistère, a rassemblé la foule le 17 mai.

PHOTO **HERVÉ RONNÉ**

MANIA

Nono, 50 ans de dessins



N*onographie* : c'est sous ce titre que sont rassemblés 450 dessins de presse, agrémentés d'une vingtaine de contributions de journalistes et de proches du dessinateur. On y traverse cinquante ans d'histoire, des marées noires des années 1970 à la Bigoudène croquée dans *Le Télégramme*, en passant par les combats de Plogoff, les affiches de festoù-noz, les bretonnismes et autres dessins sentant bon la Bretagne. Une exposition est également visible au centre culturel Breizh Odyssée, à Landévennec, jusqu'au 5 octobre.

LA BRETAGNE EST PLUS SÛRE

Ce sont les compagnies d'assurance habitation qui le disent, comme le rapporte l'hebdomadaire *Le Point*. Le comparateur de tarifs Selectra a en effet passé au crible tous les prix. Il en ressort qu'assurer votre habitation coûte environ 0,21 € le m² en Bretagne, contre 0,32 € en Paca ou 0,33 € à Paris. Ce qui en fait la région la moins chère de France. La raison ? "Un taux de sinistralité" moins fort, car les Bretons sont moins exposés aux catastrophes naturelles, ainsi qu'aux cambriolages…

LA FIN DES INFOS EN BRETON SUR *ICI BREIZH IZEL* ?

La direction de la radio *Ici Breizh Izel* (ex-*France Bleu*) a décidé de réorganiser ses programmes en breton à partir du mois de juillet. On entendra moins de breton à l'antenne : les rendez-vous de 6 h 30, 7 h 30 et 8 h 30 – seize minutes au total – seront supprimés et remplacés par un reportage de deux minutes. La présence de la langue sera développée sur le numérique, selon la direction, pour suivre les modes de consommation des jeunes générations. Une pétition pour le retour de l'information en breton aux heures de grande écoute a été lancée et rassemblait plus de 6 300 signatures le 16 juin dernier.

"On trouve encore trop de cidres bretons dans les crêperies à Nantes. Il y a un vrai enjeu d'identité territoriale", affirme sans aucun second degré Alain Airiaud, de la chambre d'agriculture des Pays de la Loire, qui milite pour une reconnaissance du cidre "ligérien", dans *Ouest-France* du 4 juin. Tellement loin de la réalité et absurde commercialement quand 1 % des Nantais se sentent d'abord des Pays de la Loire et 68 % n'en sont pas très fiers (enquête parue dans notre n° 220).

UN BRETON EN ÉQUIPE DE FRANCE

Il est né à Angers d'un père ivoirien et d'une mère française, mais a grandi au Rheu et été licencié dès l'âge de 6 ans au Stade Rennais. Désiré Doué, la nouvelle pépite du football français, peut tout à fait logiquement porter le maillot de l'équipe de Bretagne… quand il y aura de nouveau une sélection *gwenn-ha-du*. Comme le précisent les règlements en cours pour les sélections galloises et écossaises, un joueur est sélectionnable s'il a joué cinq ans consécutivement, au minimum, pendant sa jeunesse dans un club de la région concernée.

UN AUTRE EN ÉQUIPE D'ESPAGNE

ALEX GRIMM / GETTY IMAGES VIA AFP

Il s'appelle Robin Le Normand et joue pour l'équipe d'Espagne, mais est bien Breton. Né à Pabu, près de Guingamp, cet arrière central a joué dans les catégories de jeunes au Stade Brestois. Le club ne voulant pas le garder (pas assez bon ?), Robin Le Normand a par contre été recruté par les Basques de la Real Sociedad. Six ans après, attendant un appel de Didier Deschamps qui n'est jamais venu, le Breton a en revanche été sélectionné en équipe d'Espagne…

LEGACY

une vie de
photographe réalisateur

YANN ARTHUS-BERTRAND

21 JUIN > 7 SEPT. 2025

MAISON DES TRAOUIERO . PERROS-GUIREC

Perros-Guirec
Côte de Granit Rose

Eléphants dans le parc Meru, Kenya © Yann Arthus-Bertrand

5 ANS DE *SPLANN !*

Le média d'investigation, fondé en 2020, fête ses 5 ans. Vivant en grande partie des dons de ses lecteurs, employant cinq salariés, il a réalisé onze grands dossiers d'enquête ainsi qu'une centaine d'articles, interrogeant notamment sur le modèle agroalimentaire breton et les atteintes à l'environnement sur le territoire breton.

MARRE DU *GUINNESS BOOK*, VIVE LE *COREFF BOOK*

60 000 € pour valider la performance du record du monde du plus grand nombre de Schtroumpfs réunis en un même lieu (c'était le 17 mai à Landerneau), c'est un peu fort de café. À cette occasion, c'est la Paramount qui a accepté de régler l'ardoise, estimant que ce record assurait la promotion de son film qui sortira en juillet. Mais 20 000 € demandés pour que la plus grande tarte aux fraises du monde soit reconnue par le *Guinness*, c'est schtroumpfement embêtant.
Dominique Cap, maire de Plougastel-Daoulas et président de l'Association des maires du Finistère et de Bretagne, a eu une idée qu'il a proposée à Matthieu Breton, patron de la brasserie Coreff, qui vient de fêter ses 40 ans : créer le *Coreff Book des records* ! "Cette association permettra à tous ceux qui ont un projet de record sympa de s'inscrire", explique Dominique Cap. "À eux de payer les frais d'huissier qui ne coûtent que 300 euros, et à nous de les accompagner dans leur démarche et la promotion de leur évènement."

THOM GICQUEL HISTORIQUE

BAY ISMOYO / AFP

En compagnie de la Parisienne Delphine Delrue, le Rennais Thom Gicquel est entré dans l'histoire du badminton français, le 8 juin dernier, en décrochant un premier titre dans un tournoi Super 1000. Ils se sont imposés deux sets à zéro en finale face au duo thaïlandais.

DAMIEN KILANI / AFP

La Rabine dans la moyenne

Comme pour les enceintes des clubs de football, la rédaction de *L'Équipe* a dressé un classement des stades du Top 14. La Rabine, l'antre du RC Vannes, est 8e au classement général, prenant en compte neuf facteurs différents. Dans la catégorie ambiance/ferveur, la Rabine est 6e. Dans la plupart des autres domaines, le RCV se classe plutôt bien, à l'exception de deux secteurs : innovation/modernité où, avec Perpignan et Bayonne, la Rabine ferme la marche, et surtout histoire/prestige où le stade vannetais est dernier avec 3 points.

LES BRETONS N° 1 DU TRAITEMENT DES DÉCHETS

Avec 623 kg de déchets ménagers par habitant en 2021, la Bretagne dépasse largement la moyenne nationale (548 kg). Parallèlement, 69 % de ces déchets sont triés, contre seulement 55 % dans le reste de la France. Un chiffre qui place les Bretons en tête du classement du tri sélectif. Bons élèves, les Bretons sont aussi performants en ce qui concerne les dépôts en déchetterie : 47 % des déchets y sont déposés en Bretagne, contre 33 % en moyenne dans l'Hexagone.

PRIX MUSICAL PRODUIT EN BRETAGNE 2025 :

KAOLILA ET LE TRIO PÊR VARI KERVAREC LAURÉATS !

Quelle magnifique édition 2025 pour le Prix Musical Produit en Bretagne ! Des artistes passionnés, des créations inspirées et une culture bretonne toujours aussi vivante et inventive : tous les ingrédients étaient réunis pour faire de cette édition un grand cru. Après de belles délibérations menées par un jury composé de disquaires, journalistes et programmateurs de festivals, cinq finalistes ont été sélectionnés parmi de nombreux projets tous plus inspirants les uns que les autres. Puis, ce fut au tour des internautes de voter et de faire entendre leur voix parmi les 5 présélectionnés ! Les heureux lauréats sont désormais connus :

Kaolila remporte le Prix Coup de cœur du jury professionnel pour son superbe album *Pilhoù !*

Le **Trio Pêr Vari Kervarec** décroche le Prix Coup de cœur des internautes avec son magnifique album *Barzaz Breizh, la mémoire d'un peuple.*

Le jury pro a également tenu à saluer le talent de **Manu Lann Huel**, en lui attribuant une mention spéciale pour son très bel album *Chansons d'orgueil.*

NOUVEAUX ADHÉRENTS

ADIE BRETAGNE (Association pour le Droit à l'Initiative Économique) - Rennes (35) - Financement et accompagnement d'entrepreneurs locaux

BRASSEURS DE VIGNEUX - Vigneux-de-Bretagne (44) - Commerce de gros (commerce interentreprises) de boissons

ADRIEN ALARME - Binic (22) - Ventes et installations de systèmes de sécurité

JPF INDUSTRIES - Dinan (22) -Génie électrique

AGENCE KEROZEN - Saint Grégoire (35) - Agence de communication

VENT D'OUEST IMPRESSION - Plérin (22) - Autre imprimerie (labeur)

OTSH!
LIQUEUR DE MENTHE NATURELLE
GRAND GOLD 2024 FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

- La 1ère liqueur de menthe verte 100% naturelle de France
- Sans colorants artificiels, sans sulfites
- Beaucoup moins sucrée que les autres liqueurs
- Production artisanale Bretonne

Naturelle

APÉROS BRETONS

À CHACUN SON PLAISIR BRETON !

Concours International de Lyon 2024 OR GOLD
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2024

PASTIS BRETON TYJAUNE

- Le pastis artisanal multi-médaillé Breton
- Une quarantaine de plantes, épices et graines entières
- Un pastis naturel et sans sulfites
- Production artisanale Bretonne

RAYON SPIRITUEUX DE TON SUPERMARCHÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Juillet 1985

La Bretagne il y a 40 ans

AFP

Hinault remporte son 5e Tour

Malgré une chute à Aurillac, dont il s'est relevé avec le nez fracturé, poursuivant la course tout en perdant beaucoup de sang, Bernard Hinault a remporté le Tour de France, survolant la compétition. Il rejoint donc Jacques Anquetil et Eddy Merckx en nombre de victoires sur le Tour.

Les algues vertes sont déjà là

En 1985 déjà, les invasions estivales d'ulves font la Une de la presse. Les algues vertes sont apparues en Bretagne en 1975, sur la côte nord de la région. Dès 1983, elles atteignaient la côte sud. Pourtant, pense-t-on à l'époque : "Ces algues ne sont pas toxiques mais doivent néanmoins être évacuées des grèves et des plages où elles pourrissent au soleil dans une puanteur d'égouts".

Le maire de Brest démissionne

Après plus d'un an de crise municipale, le maire RPR de Brest, Jacques Berthelot, a démissionné. Accusé d'autoritarisme, abandonné par ses propres soutiens et après le retournement de plusieurs adjoints, il a dû faire face à une fronde menée par les anciens maires présents au conseil municipal (Pierre Maille, Eugène Berest et Georges Lombard). C'est Georges Kerbrat, RPR également, qui a été élu à sa suite.

La mémoire de l'abbé Perrot

À Lorient sont jugés deux militants bretons, Michel Chauvin et Patrick Rohrer. On les accuse d'avoir plastiqué deux pylônes EDF à Plouharnel mais aussi le monument aux morts de Scrignac. Pourquoi Scrignac ? L'acte est présenté comme une réponse à la destruction de la croix commémorant l'assassinat en 1943 de l'abbé Jean-Marie Perrot, militant breton qui aurait été exécuté par des résistants communistes... Les deux hommes seront condamnés à trois ans de prison, dont deux avec sursis.

Quinze tableaux volés au musée de Morlaix retrouvés

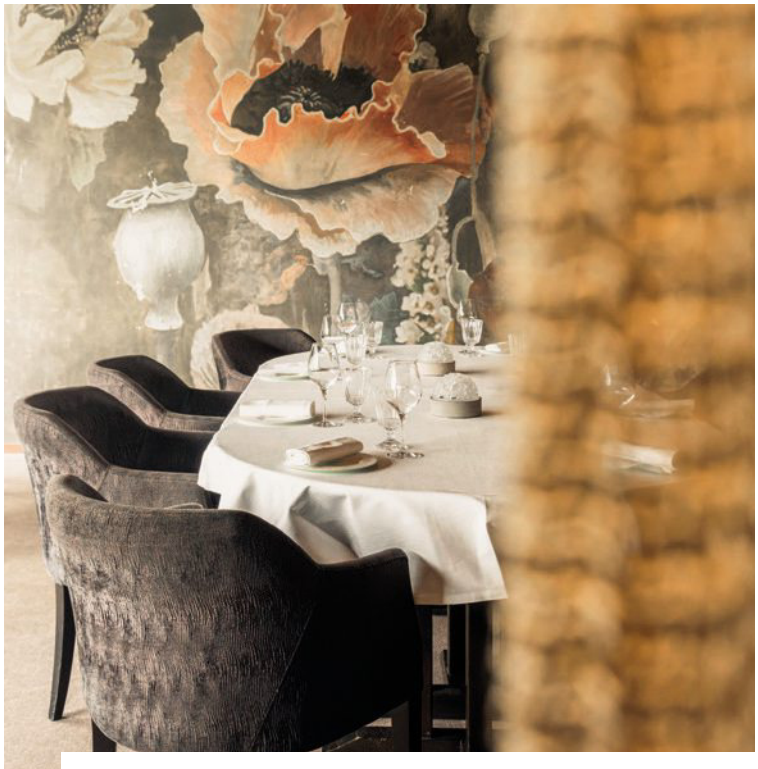
En 1981, quinze toiles de maître (Monet, Courbet, Bonington, Le Sidaner...) d'une valeur globale de 7 millions de francs avaient été dérobées au musée de Morlaix. Mais il semblerait bien que les malfaiteurs aient le plus grand mal à les revendre et aient préféré les rendre. Un coup de fil anonyme a signalé leur présence dans une consigne de l'aéroport de Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe.

Ploudalmézeau attend l'argent de l'*Amoco*...

... mais le dépense déjà ! La chambre régionale de comptes vient de rappeler à l'ordre la commune de Ploudalmézeau et son sénateur-maire, Alphonse Arzel. La ville vivrait largement au-dessus de ses moyens, sa dette atteignant 32 millions de francs. Le sous-préfet du Finistère a donc imposé une hausse de 47,9 % de la taxe d'habitation et de 20 % de la taxe professionnelle. C'est peu dire que l'argent promis par la procédure en justice menée contre l'affréteur de l'*Amoco Cadiz* est attendu...

Éric Tabarly quitte la Marine

Après trente-deux ans de service, le navigateur quitte l'uniforme. Il était en effet entré dans la Marine en 1953 et avait toujours affirmé que c'était grâce à l'armée qu'il avait pu réaliser ses grands exploits maritimes. À 53 ans, il abandonne donc son statut, mais pas la course au large. Prochain objectif : le tour du monde en équipage, sur son nouveau monocoque *Côte d'Or*.



ET SI L'ÉMOTION AVAIT UNE ADRESSE ?

Séjours d'exception ou séminaires de cohésion,
ce que vous vivrez ici, vous ne l'oublierez jamais.

© T. Cohen - Hello Travelers - E. Berthier / Tourisme Bretagne

BRETAGNE EMOTION
HÔTELS DE CHARME & DE CARACTÈRE

46 hôtels indépendants, une même
philosophie de l'art de vivre à la bretonne

Chemin faisant

C'est jour de chantier à Fégréac, près de Redon, vers 1958. Ces hommes qui posent devant l'objectif de Ghislaine de Ficquelmont participent au remblayage d'un chemin dans le marais du Mottais, où les fréquentes inondations obligeaient les enfants à faire un important détour sur la route de l'école.

COLLECTION **MUSÉE DE BRETAGNE**
VISIBLE SUR ***WWW.COLLECTIONS.MUSEE-BRETAGNE.FR***

OLIVIER MARIE

“La Bretagne est une terre de gastronomie simple et sincère”

Pendant longtemps, la Bretagne n’a pas véritablement eu de gastronomie, à l’inverse d’une région comme le Lyonnais. Les choses changent, et une nouvelle génération de chefs fait désormais de la Bretagne une terre reconnue pour ses tables et ses produits, comme le révèle le guide *Pur Beurre*, dont la deuxième édition est en kiosque. Explications avec son rédacteur en chef, Olivier Marie.

PROPOS RECUEILLIS PAR **MAIWENN RAYNAUDON-KERZERHO** PHOTO **GWÉNAËL SALIOU**

Bretons : Qu’est-ce que *Pur Beurre*, dont la deuxième édition est en kiosque ?
Olivier Marie : Ce n’est pas un guide gastronomique classique. Nous ne sommes pas des critiques gastronomiques, nous sommes des journalistes culinaires. On ne va pas visiter anonymement des restaurants, et on ne se concentre pas exclusivement sur l’assiette. L’idée de *Pur Beurre* est d’aller rencontrer les gens, de faire un travail de journaliste, de parler avec eux. On prend le temps. On choisit des adresses en fonction de la qualité de l’assiette, des produits, mais aussi de la dimension durable – on ne veut pas de greenwashing, d’un chef qui cultive trois herbes dans un bac, mais des gens qui travaillent véritablement avec des producteurs locaux.
Ce n’est pas non plus un guide élitiste. Sur les 200 adresses environ, on va du food truck au trois étoiles. Notre ligne, c’est plutôt le bistrot, entre 25 € et 30 € la formule du midi. On veut montrer cette diversité, et mettre en valeur ce que j’appelle le bien-manger. On ajoute aussi une autre dimension : aussi bonne soit l’assiette, si, en cuisine, le chef est un tyran, elle n’a pas le même goût. On sélectionne les adresses également en fonction de ce critère.

Car c’est un monde où il y a eu une tolérance pour ces comportements violents ?
Et il y en a toujours. Une tolérance, une omerta. Il y a l’idée que ça fait partie de ce métier. Bien sûr, c’est un métier dur, surtout quand on est dans le service. Mais cela ne veut pas dire qu’on peut maltraiter physiquement et moralement des gens.

La scène culinaire bretonne est-elle aujourd’hui de qualité ?
C’est une certitude. Et ce qui est intéressant, c’est que c’est le cas partout. Avant, il y avait de bons restaurants essentiellement dans les villes. Ailleurs, c’était compliqué. Aujourd’hui, les gens s’installent un peu partout, et, si c’est bien, ça marche. Prenons l’exemple de Ana Ana, dans les Côtes-d’Armor, à Plouasne. Dans ce village, il y avait une boulangerie, un bistrot et c’est tout. Deux femmes ont lancé ce restaurant, en pleine campagne, et ça fonctionne. Il y a une diversité de clientèle incroyable, des vieux, des jeunes, des familles, des habitués… Pareil à Saint-Georges-de-Reintembault, en Ille-et-Vilaine, à l’auberge Les filles en bottes. C’est 30 € la formule, et ça marche. Parce que ce sont des gens qui ne se coupent pas des locaux. C’est d’ailleurs même un peu engorgé dans certaines villes. À Rennes ou Nantes, c’est compliqué. Pour sortir du lot, il faut ramer. Alors que, dans des coins un peu plus excentrés, il y a une clientèle. C’est une vraie caractéristique de ces dernières

années. Et il y a un phénomène de génération, qui me rend assez enthousiaste : avant, dans ce milieu, on était issu du sérail, on faisait l'école hôtelière, parfois même par contrainte. On n'était pas bon à l'école, on allait dans la restauration. Aujourd'hui, plein de gens viennent d'horizons différents. Au Bara Inn, à Roscoff, une des patronnes, pétillante, avec une belle joie de vivre, est une océanographe… Ces gens-là, quand ils arrivent dans ce milieu, apportent une dynamique, une ouverture d'esprit, qui n'existait pas. J'évolue dans le milieu de la gastronomie depuis les années 1990. C'est beaucoup plus enthousiasmant aujourd'hui qu'à cette époque.

Globalement, la Bretagne n'était pas connue pour avoir une scène culinaire intéressante, ce n'était pas une terre de gastronomie…

Non. Ce n'est pas le Lyonnais, c'est venu tard. Ce n'était pas une terre de gastronomie. Il y avait des restaurants, des petites affaires, très classiques, d'abord sur les côtes avec le développement du tourisme. Ensuite dans les années 1970-1980, on a vu quelques mélanges terre-mer, plus à la campagne… Mais il a fallu attendre 2006 et Olivier Roellinger pour avoir un trois étoiles.

Et il y a aussi un renouveau dans les producteurs, cela aide à créer ce réseau qui fonctionne les uns avec les autres. On a la mer, les produits de la terre, du vin – qui est bon. C'est aujourd'hui une terre de gastronomie, et une gastronomie accessible. Et ça, c'est un atout.

Est-ce justement parce qu'on n'a pas eu d'héritage, ces grands chefs comme dans le Lyonnais ? Il y a peut-être ici moins de prétention ?

Certainement. Quand on regarde, il y a très peu de Bretons dans les grandes réunions de famille des chefs nationaux.

Pourquoi ?

Ce milieu est encore très lié aux réseaux d'étoilés et de Mofs

(*Meilleurs ouvriers de France, ndlr*), et la Bretagne est à l'écart de tout ça. Hugo Roellinger, par exemple (*chef du Coquillage, qui a obtenu cette année la seule troisième étoile bretonne, ndlr*), n'est pas issu du sérail, mais il a de vraies idées, une vraie ligne. La Bretagne a toujours été à l'écart. Et elle a été considérée comme une terre de culture intensive, pas très intéressante pour les producteurs. Aujourd'hui, c'est moins le cas.

Si la Bretagne possède aujourd'hui cette scène gastronomique vivante, c'est aussi parce que son modèle agricole a évolué ?
Il évolue, oui. Les gens qui viennent s'installer en cuisine en Bretagne le font parce qu'il y a un réseau de producteurs. Ils le disent. Une qualité de vie, mais aussi parce qu'on peut travailler. Rennes, par exemple, c'est une ville d'accueil paysan, avec de gros marchés où il y a de véritables producteurs. Ça, c'est essentiel. S'il n'y a pas ce tissu, on ne vient pas travailler, ou alors c'est hors-sol, comme à Paris.
Et ce ne sont pas de doux rêveurs, ces producteurs qui s'installent avec des races anciennes ou ces maraîchers bio. Ce ne sont pas des babas cool. Il y a des modèles économiques, ça tient la route, ils en vivent bien. La ferme du Gros Chêne à Betton, près de Rennes, par exemple, ce sont des chefs d'entreprise qui font de bonnes choses et qui en vivent bien. On voit parfois des punks, mais ils accueillent tout le monde et ce qu'ils font, c'est qualitatif et super pointu. Cette forme d'agriculture existe. Elle n'est pas majoritaire, mais elle existe, et partout. En cuisine, on peut donc s'installer partout, car tout est lié.

Une forme d'identité se dégage-t-elle de cette gastronomie bretonne ?
Le problème, c'est qu'on tombe vite dans des images d'Épinal. Mais je pense qu'on peut dire que c'est une gastronomie populaire, qui repose sur des produits simples. Aujourd'hui, la simplicité est un marqueur. D'ailleurs, le trois étoiles breton, celui d'Hugo Roellinger, est le moins cher de France. C'est un signe. La simplicité, la sincérité, et un vrai caractère. Pendant des années, on a dit que les Bretons faisaient leurs études ici, puis partaient à l'étranger, dans de grandes brigades, et revenaient ensuite. C'est vrai, mais aujourd'hui, beaucoup de non-Bretons arrivent aussi en se disant qu'ici, il y a un réseau de producteurs, de la sincérité, qu'on peut s'installer un peu où on veut, que les gens sont assez simples, que les prix ne s'emballent pas.
En Bretagne, on a une simplicité, une sincérité, qu'on n'a peut-être pas ailleurs. Et, en toute humilité, je pense que *Pur Beurre* reflète cette image. On a des chefs plutôt jeunes, heureux d'être là, de travailler avec les uns et les autres, parce qu'ils ont une vraie éthique. Et tout cela – c'est une chance – porté par un trois étoiles, Hugo Roellinger, qui a aussi une vraie éthique, qui ne porte pas sa veste Michelin parce qu'il y a le logo Metro dessus. On a de la chance d'avoir un porte-drapeau comme lui – si tant est qu'il veuille se considérer comme un porte-drapeau…

Est-ce que la qualité de la scène gastronomique bretonne est reconnue désormais au plan national ?
Je le pense, oui. Quand on est à Paris – parce que c'est là que se décident les choses –, on s'est longtemps tourné plus vers Marseille, Lyon… La façade atlantique, beaucoup moins. Pendant des années, on a ramé pour faire venir des Parisiens ici, pour parler de gastronomie. Ça semblait sympa, sans plus. Aujourd'hui, on se rend compte qu'on a des vrais producteurs, des produits spécifiques : le beurre, les races anciennes, la pêche… Il y a de vrais savoir-faire.
Ça m'arrive encore souvent d'avoir un appel de la part d'une rédaction parisienne, pour avoir une bonne adresse de kouign-amann. L'autre fois, pour une déambulation dans le pays rennais, ils voulaient du kouign-amann ! C'est fatigant… Je n'ai rien contre le kouign-amann, mais on peut montrer autre chose. Des maraîchers, des éleveurs… Il y a encore cette image d'Épinal : on vient en Bretagne pour les crêpes, les galettes, le kouign-amann, le beurre. C'est bien ancré. Mais il y a une dynamique de changement. ◆

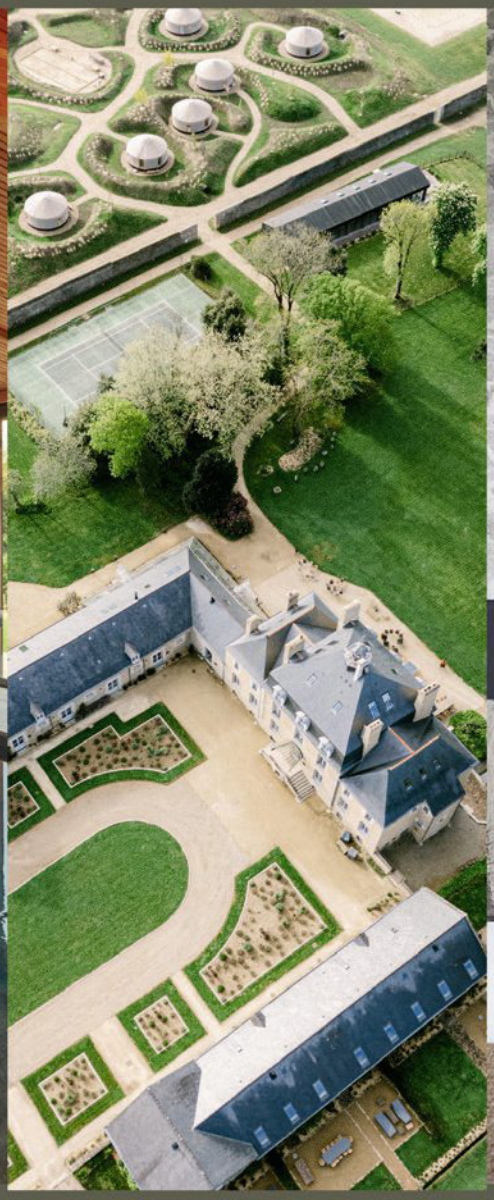
Pur Beurre, à retrouver en kiosque.

"LE TROIS ÉTOILES BRETON, CELUI D'HUGO ROELLINGER, EST LE MOINS CHER DE FRANCE. C'EST UN SIGNE."

le mezo
DOMAINE ÉVÉNEMENTIEL

Vivez l'expérience

Séminaires, mariages, brunchs, séjours et concerts



Gaëlle Le Boulicaut / Thomas Raboteur

Hôtel&Lodge Awards 2025

« Classé parmi les 100 plus beaux hôtels au monde en 2025, élu 6ème dans la catégorie Design, par le magazine Hôtels&Lodges. »

02 97 61 77 56
www.domainelemezo.fr

route d'Arradon, Ploeren
Morbihan, Bretagne sud
à 10 min de Vannes

MARIE-YUNA LE CORRE

AUX COULEURS DE LA NATURE

Après une première vie d'artiste de cirque, la créatrice installée à Tréguier, dans les Côtes-d'Armor, lance une collection de vêtements baptisée Alexandrie, en utilisant les procédés naturels et complexes de la teinture végétale.

PAR **MAIWENN RAYNAUDON-KERZERHO** PHOTO **EMMANUEL PAIN**

Dans la jolie boutique qui se découvre au gré d'une ruelle pavée de l'ancienne cité épiscopale de Tréguier, cachée derrière une élégante façade à colombages, les cintres alignés portent des vêtements aux lignes amples. Les couleurs douces répondent à l'ocre des murs et à la terre cuite qui orne le sol de cette magnifique bâtisse du Moyen Âge. À l'arrière, se dévoilent un jardin fleuri et un petit abri où macèrent des toiles baignées dans de l'indigo, quand d'autres voilages sèchent au vent. Bienvenue à Alexandrie. Ici, pas de reine d'Égypte, mais Marie-Yuna Le Corre, la maîtresse des lieux, s'amuse des coïncidences qui donnent du sens au nom de l'endroit. Alexandrie, c'est ainsi que son père, le peintre et navigateur Yvon Le Corre, avait baptisé cette maison étonnante, achetée à un certain Alexandre, et devenue son atelier alors qu'il projetait un voyage en Égypte. La Mésopotamie étant le berceau historique de la teinture végétale, c'est avec aisance qu'elle-même y a installé sa marque de vêtements, lancée en ce mois de juin, qui porte aussi – c'est une évidence – le nom d'Alexandrie.

La première collection d'Alexandrie comporte 91 pièces, toutes dessinées par Marie-Yuna Le Corre, taillées dans du lin, de la soie ou du coton bio, assemblées dans un atelier de Mauron, près de Ploërmel, et surtout teintes à la main par la créatrice. Elle utilise pour cela des minéraux et des fleurs, dont celles cultivées à quelques kilomètres de Tréguier, dans la ferme Livadenn. "Ce procédé n'a absolument rien de nocif, ni pour la peau ni pour l'environnement, toute l'eau employée part même arroser le jardin !" Les tissus quant à eux proviennent de fins de rouleaux inutilisées par des maisons de haute couture.

"C'est vivant !"

Il a fallu plusieurs mois à Marie-Yuna pour produire les pièces de cette collection, vendues de 170 € à 390 €, qui est complétée par des accessoires (foulards, taies de coussin, sacs…). "On est vraiment dans la *slow fashion*", s'amuse-t-elle, évoquant les heures passées à préparer les tissus, à brasser et à apprivoiser un procédé qui reste instable. "Travailler avec la nature, c'est accepter qu'on obtienne plutôt des camaïeux que des teintes uniformes, car, d'une année à l'autre, d'une récolte à l'autre, d'une matière à l'autre, il y a toujours de légères variations. On compose avec ça. Il y a toujours des surprises, c'est parfois fatigant, mais c'est vivant !"

L'inspiration est maritime – ocre du sable, céladon de l'eau, vert bronze des algues – pour

celle qui a toujours vécu entourée d'amis marins, de Titouan Lamazou à Guirec Soudée. Et les coupes sont amples, fluides. "J'ai été habituée à bouger, je veux faire des vêtements confortables à porter dans la vie de tous les jours, avec lesquels je peux faire le grand écart !" Car, avant de dessiner des vêtements, Marie-Yuna Le Corre a en effet pratiqué l'art des pirouettes et des acrobaties. À 15 ans, elle intègre un lycée qui lui permet de suivre une formation au cirque. Pendant dix-sept ans, elle se produira sur scène, au sein de troupes ou avec son propre spectacle, où elle pratique le fil de fer, une forme de funambulisme.

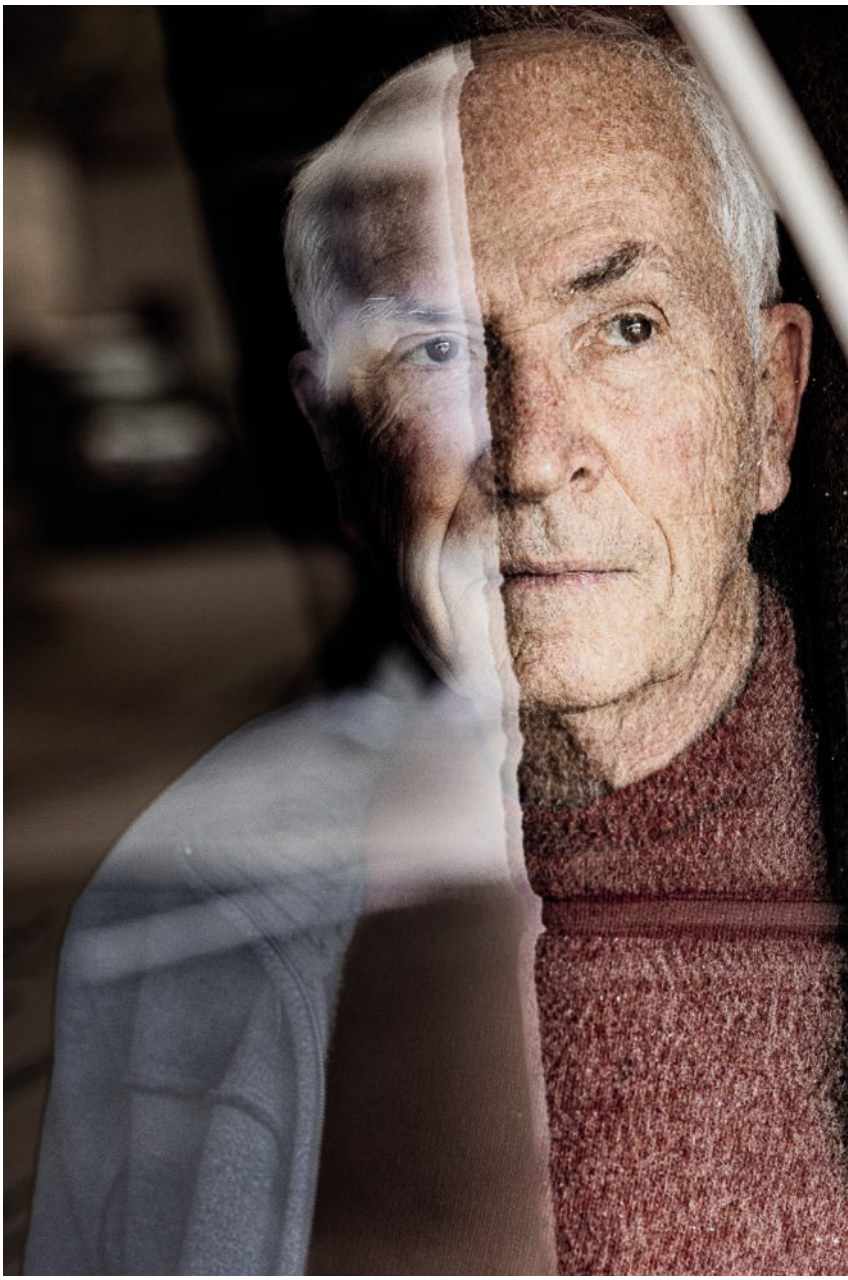
"Éblouie par les couleurs"

Il y a deux ans, la lassitude pointe. "J'ai toujours aimé la couture, je voulais me reconvertir dans le costume de scène", explique-t-elle. C'est lors d'une formation qu'elle découvre les techniques de teinture végétale. Un coup de cœur : "J'ai été éblouie par les couleurs. Je trouvais que c'étaient des teintes que je n'avais jamais vues ailleurs, un nuancier incroyable de couleurs douces, naturelles. Et puis, le procédé est fascinant. Partir d'une plante qu'on va cueillir, sécher… Colorer avec la nature, c'est une belle idée !"

D'abord tentée de se lancer dans la conception de costumes en teinture végétale, Marie-Yuna Le Corre se réinstalle finalement à Tréguier pour créer sa boutique : "Mon père est décédé il y a cinq ans. S'est posée la question du devenir de cette maison. Moi, je ne voulais pas la laisser partir". Quand l'ancienne galerie d'Yvon Le Corre devient donc une boutique, qui sera ouverte en été et pendant les vacances scolaires, son atelier se mue quant à lui en espace destiné à la teinture. Les fleurs remplacent la gouache, mais les pigments et la toile restent. "Finalement, j'ai toujours baigné dans la couleur", s'amuse la créatrice. ◆

PAOL KEINEG

EN VERS LIBRE



Le poète a connu un succès foudroyant dans les années 1970 et a longtemps vécu aux États-Unis avant de revenir sur sa terre natale de Quimerc'h. Rencontre avec un timide plutôt bavard.

PAR **LOEIZA ALLE** PHOTO **GWÉNAËL SALIOU**

Dans ses poèmes, il y a des cerveaux lavés, des ongles noueux, des pluies câlines et des campagnes polychromes. Un hibou venu se jeter dans les fils électriques, des langues disparues, le mal du pays natal, Georges Perros sur sa moto, les piquants des ajoncs et l'affection qu'on porte au cochon de la ferme. Paol Keineg ne chante pas la Bretagne iodée des cartes postales. "Je suis un terrien", répète-t-il simplement dans son pull rouge, attablé devant un thé oolong bleu-vert – *glaz*, pourrait-on dire en breton. Pour quelqu'un de réticent à se raconter, le poète parle beaucoup, son visage fermé aux sourcils circonflexes s'éclairant par moments d'un rire franc. L'homme est entier.

Né en 1944 à Quimerc'h, entre l'Aulne et les monts d'Arrée, il grandit "en voyant la rade de Brest au loin", passant librement ses vacances dans les fermes du coin, notamment chez sa grand-mère paternelle. Pendant que son père travaille à l'émetteur de Quimerc'h, le petit Paol a tout de suite deux langues dans l'oreille. "Mais tous les gens qui le pouvaient nous parlaient français. J'étais tellement frustré les journées de battage. Ça parlait breton, j'étais là, comme un idiot, et quand je m'exerçais à dire quelque chose, je me faisais rembarrer." Devenu lycéen, il trouvera une méthode de breton, qu'il lira "tout seul dans mon coin, en me cachant".

De sa jeunesse, le poète retient aussi ce soir d'été où, seul dans sa chambre, à 13 ou 14 ans, il entend une lecture sur une petite radio :

"Je suis absolument soulevé". C'est une fois à la fac à Brest qu'il achète *Cahier d'un retour au pays natal* et reconnaît Aimé Césaire. Il prend également le car pour aller voir l'écrivain Georges Perros à Douarnenez : "Je faisais une provision de livres dans sa piaule et on avait de longues conversations auxquelles souvent je ne comprenais rien !", se marre Paol Keineg.

Alors qu'il n'a pas encore 30 ans et qu'il est maître auxiliaire au lycée de Morlaix, sa vie bascule. "Ma femme me dit que j'ai reçu un télégramme. C'était signé Jean-Marie Serreau : "Ai lu vos poèmes. Aimerais vous rencontrer"." À l'époque, Serreau a monté des pièces de Beckett, Ionesco, Genet, Kateb Yacine et Aimé Césaire – encore lui. Paol Keineg, lui, n'a publié que deux petits recueils. "C'était stupéfiant", souffle-t-il. Serreau met en scène la pièce de Keineg *Le Printemps des Bonnets rouges*, qui connaît un grand succès. Aragon vient rencontrer le poète à Brest, tandis que la Bretagne des années 1970 déborde d'énergie. Le pays violenté, ligoté, entravé, imprègne les vers du militant "autonomiste, pas nationaliste", membre fondateur de l'Union démocratique bretonne – il dit avoir été "poussé vers la sortie de l'enseignement" à cause de son engagement. Son premier recueil, *Le Poème du pays qui a faim*, se vendra au total à près de 15 000 exemplaires. Avec des amis, Paol Keineg lance aussi la revue de poésie *Bretagnes*, "imprimée n'importe comment chez le curé de Pédernec". "Elle imposait l'idée qu'il pouvait exister une littérature bretonne de langue française. Tout d'un coup, ce n'était pas honteux d'être Breton", relate doucement le poète. Il n'écrit pas en breton, "faute de maîtriser suffisamment la langue", mais dévore les poèmes maghrébins ou antillais. "J'avais besoin de ça. De voir s'il était possible d'écrire en français et d'être Breton. De ne pas être enfermé dans le ghetto français. Et dans le ghetto breton !", complète-t-il dans un rire. Car son succès lui procure rapidement "un grand malaise" : "J'avais le sentiment qu'on voulait me faire jouer un rôle de poète national, officiel. J'étais pris dans une nasse. Et c'est très difficile de se battre contre ses amis". Des raisons personnelles achèvent de le convaincre de mettre le cap sur les États-Unis. Il y débarque avec pour bagages sa timidité et son anglais élémentaire. Il rêve encore en breton, rencontre un groupe de poètes à Providence et devient enseignant à l'université. Il découvre les plaisirs de la traduction, notamment des poèmes d'Anjela Duval ou de Rosmarie Waldrop, dont il s'attelle en ce moment à traduire le dernier livre.

"La Bretagne existe"

Puis vient l'heure du retour au pays natal. À Quimerc'h, d'où il continue à écrire, Paol Keineg se sent à la fois tranquille et "un peu trop isolé". Il estime avoir été "mieux traité par les États-Unis que par la France". "Un écrivain sicilien, un poète écossais, c'est valorisant. Mais "poète breton", ce sont deux mots qui font mal", regrette-t-il dans son anthologie *Les trucs sont démolis*, parue en 2008. Et ce encore actuellement. "La honte me revient parfois", glisse-t-il. La fierté des années 1970 n'aurait-elle été qu'une parenthèse enchantée ? "Aujourd'hui, je trouve que les Bretons ne sont pas fiers. Ils ne sont plus ploucs, et ils sont de plus en plus Français", tranche Paol Keineg. Pour autant, il y croit : "La Bretagne existe encore. Elle a constitué un pays, et je continue de me servir de ce mot". Quant à savoir pourquoi c'est par la poésie qu'il s'exprime... "En fait, je n'en sais rien", balaie le poète, peu friand de discours sur l'art. Comme une invitation à le lire, avant tout. ◆

SAMUEL LE PORT

TISSER SA TOILE

Après une carrière dans l'informatique, le Morbihannais d'origine a décidé de cofonder une messagerie instantanée bretonne, éthique et écolo, alternative aux géants du Web. Treebal, c'est son nom, rencontre un succès croissant.

PAR **MANON BOQUEN** PHOTO **EMMANUEL PAIN**

Les locaux velouteux de l'espace de coworking rennais le connaissent bien. Samuel Le Port s'y promène en habitué des trajets en train, lui qui vadrouille un peu partout pour ses différentes activités, quand bien même il ne quitte jamais longtemps sa terre natale, la Bretagne. Un attachement qu'il cultive de longue date et qui l'a amené à lancer, avec ses deux associés, Sophie Leclercq et David Godest, une messagerie instantanée alternative aux géants du Web, Treebal. Ici, pas de vente de données, mais une application qui se veut éthique et responsable et qui jouit, depuis début 2025, d'une renommée croissante. "Pour moi, c'était important de montrer avec ce projet comment on peut être actif sur notre territoire et ne pas juste donner des leçons", avance ce grand quadra au regard d'azur.

Il a fallu quelques années à Samuel Le Port pour définitivement lancer cette idée qui lui trottait dans la tête depuis un bout de temps. L'enfant de Ploemel, une petite commune à quelques pas de Carnac, a grandi loin de cet univers du Web, dans un hameau "où il y avait dix personnes, deux fermes et tout le monde se connaissait". "Aujourd'hui, je suis triste de voir que les gens ne se parlent plus, même dans mon village d'enfance. C'est aussi ça qui a motivé le projet Treebal", avance ce fils d'une couturière et d'un cadre agricole. Le garçon, plus scientifique que littéraire, ne savait pas vraiment ce qu'il voulait faire plus tard, si ce n'est devenir pilote d'avion. "Trop grand", lui répondra-t-on. Direction alors Rennes pour étudier les mathématiques et la *data science* (science des données). Après un détour par Paris, l'envie d'élever son fils aîné en Bretagne le ramènera à Rennes pour commencer une carrière "alimentaire" dans l'entreprise de la tech Sopra.

"Née du confinement"

C'est là que Samuel Le Port a tout appris du secteur numérique en pleine explosion, là aussi qu'il a compris l'emprise exponentielle des firmes américaines – les fameux Gafam (Google, Apple, Facebook, Amazon, Microsoft). "J'ai tout vu, tout le lobbying que font ces géants", balaie-t-il d'un trait. Après vingt ans dans la boîte à gravir les échelons et à finalement manager des équipes internationales, celui qui se décrit comme un "geek" a choisi de donner sa démission. "Je ne voyais plus trop de sens à mon travail", explique-t-il.

Treebal est née de ce départ et du confinement de 2020, pendant lequel le cofondateur morbihannais a monté le projet tout en reprenant ses études à la Rennes School of Business. “Je voulais montrer que l’on n’était pas obligé de subir le numérique des Gafam”, explicite le désormais père de trois enfants, persuadé que les outils 2.0 nous ont rendus “malheureux” et qu’il faut prioriser la “souveraineté numérique”, bien plus atteignable qu’on ne le laisse entendre.

Plus de 100 000 téléchargements

La messagerie qu’il a imaginée se présente comme une réponse à ce constat, en permettant en premier lieu aux organisations, entreprises ou associations de communiquer facilement avec l’ensemble de leurs parties prenantes, sans numéro de téléphone et sur des appareils de toute génération. “De quoi s’assurer que tout le monde – les salariés, les bénévoles, les prestataires, les citoyens – soit au courant au même moment”, précise-t-il. Le modèle économique de Treebal repose sur ces acteurs professionnels, pour lesquels la société développe une version payante de son application. Des mairies, des entreprises de transport ou des associations sportives ont déjà choisi de mettre en place l’outil qui ne vend pas les données de ses utilisateurs, possède ses serveurs sur le territoire et efface les messages au bout d’un temps limité, afin de réduire leur impact environnemental.

Les abonnements professionnels financent ainsi la version gratuite pour les particuliers. Elle connaît un sacré succès depuis l’arrivée de Donald Trump au pouvoir pour un second mandat aux États-Unis. “On est à plus de 100 000 téléchargements, il y en a eu entre 300 et 600 certains jours”, se félicite Samuel Le Port, toujours heureux de partager son expérience auprès des plus jeunes. Lui se dit désormais “aligné” et “épanoui”, et espère maintenant voir Treebal grimper dans la liste des messageries les plus utilisées en France et en Europe. Un rêve qu’il compte poursuivre à domicile, en Bretagne, car, il l’avoue bien volontiers : “Je suis fier d’être d’ici”. ◆

GWENN AN DREO

NERZH-KALON

Brezhoneg he deus desket en ur ganañ hag en ur skrivañ d'he mignonezed. E 2022 e oa aet an ortofonourez a 43 bloaz da renerez a-vicher laz-kanañ Penn-ar-bed. Pouezus eo dezhi kenderc'hel da dreuzkas yezh he zad en he familh.

GANT **MANION DENIAU** FOTO **EMMANUEL PAIN**

A-dreñv dor kambr he bugaleaj e Brasparzh, ur gumun vihan er Menez Are, he doa skrivet pa oa krennardez : "Ur wech e kanin hag e komzin brezhoneg." Ar frazenn a vez kavet c'hoazh e ti tud Gwenn an Dreo. C'hoar henañ ur familh a dri bugel eo ha ne veze ket kaozet e brezhoneg kenetrezo pa oant bihan – daoust d'an tad, Charlez, bezañ brezhoneger. Ar yezh he doa klevet memestra a-wechoù, pa veze pleustradegoù laz-kanañ Penn-ar-bed, krouet e 1977 gant René Abjean, lec'h ma kan c'hoazh he c'herent hiziv. Yezh ar skol eo ar brezhoneg, he deus desket... gant he zad, souezhusañ tra ! "Va zad az ae d'ober kentelioù d'ar c'houlz-se d'ar Sadorn vintin er skol kentañ derez, ha setu 'm eus kroget da zeskiñ mod-se." Er skolaj he doa heuliet an "opsion brezhoneg", padal ne oa ket trawalc'h a skolidi evit kenderc'hel. Ne vern ! Pa veze roet kentelioù latin d'he c'hamaladed ez ae da labourat war poelladennoù e brezhoneg. "D'ar mare-se 'm eus kroget da ganañ e laz-kanañ Penn-ar-Bed ivez, tro 13 bloaz. Div vignonez brezhonegerez 'm oa, ha c'hoant 'm oa bet da skrivañ lizhiri dezho. Kaout ur pal evit implijout ar yezh eo an ezhomm nemetañ evit deskiñ."

En hañv 1999 eo bet e Bro-Iwerzhon gant brezhonegerien ha brezhonegerezed, asambles gant Job an Irien, aluzenner e lise Diwan Karaez anezhañ. Tost an holl a oa skoliataet el lise-mañ ha Gwenn an Dreo a huñvree mont di : "E-pad dek devezh em eus bet tro da gaozeal – da glask, d'an nebeutañ –, hag on bet plijet-kenañ gant an dra-se ! An dud am eus kejet ganto a zo c'hoazh mignoned din en deiz a hiziv."
Graet he doa he soñj lakaat hec'h anv er c'hlas termen e Diwan, hag ar "frankiz" he deus bevet er bloavezh-se. "Kozh e oa ar c'hambreier, n'am eus ket bet a strinkadennoù tomm a-raok vakañsoù an Hollsent met setu 'oa droat tresañ war ar mogerioù !" Lavarout a rae al liseidi "te" d'ar gelennerien ivez. Start e oa dezhi abalamour e ranke deskiñ geriaoueg ar c'hentelioù ha studiañ e brezhoneg penn-da-benn, met a-drugarez d'he nerzh-kalon he deus bet he bachelouriezh da "10.00" rik.

Allah's Kanañ

Kendalc'het he deus da ganañ ha kemeret he deus perzh el laz-kanañ Allah's Kanañ, krouet gant Job an Irien e 2004, goude ur veaj "en douar santel" graet gant brezhonegerien yaouank : "An dud a zegemere ac'hanomp er c'humuniezhoù katolik evit gweladenniñ ha setu, evit trugarekaat anezho da zegemer ac'hanomp e kanemp un dra bennak dezho. Dre forzh ober 'se asambles hon eus bet plijadur, ha kendalc'het hon eus goude ar veaj." Eno he doa graet anaoudegezh gant he gwaz.
E 2022 e oa aet ar ganerez soprano, ortofonourez bet, da renerez laz-kanañ Penn-ar-bed, al laz-kanañ hag a heul anezhi abaoe 30 vloaz :

"Ober a ran war-dro ar pleustradegoù, gwelet a ran evit kinnig tonioù nevez pe tonioù da zeskiñ en-dro. Me n'on ket mui kanerez, lakaat a ran an dud da ganañ." E-kichen e kinnig kentelioù kan da dud hiniennel er burev e-lec'h emaomp en he zi, e Brest. Diouzh c'hoantoù an dud ez a e galleg peotramant e brezhoneg pa vez o kelenn. Ar c'han a vank dezhi memes tra.

Ar brezhoneg a vez treuzkaset en he familh ha fromet e oa bet pa oa bet goulennet dezhi, d'he zad, d'he c'hoar ha d'he breur skrivañ un destenn evit ar Redadeg e 2024 diwar-benn tem an "treuzkas". Abaoe ar penn-kentañ e 2008 e kemer perzh en darvoud-mañ ha bewech e vez fromet en ur welet karrsamm ar Redadeg o tremen e-kichen he zi.

Tem an treuzkas

Gant he familh he deus redet ar c'hilometr diwezhañ dindan pont-meur Montroulez, ar vazh en o daouarn. El linenn arruout e c'hortoze bugale he c'hoar hag he mab, Milio, 2 vloaz anezhañ. Bezañ mamm a zo "un dra bennak ouzhpenn a-fed treuzkas" emezi en ur vousc'hoarzhiñ.

N'eo ket bet aes dezhi ha d'he gwaz sevel ur familh hag abalamour d'an dra-se eo bet darbet d'ar c'houplad bezañ torret. Da 36 vloaz, seiz vloaz zo, e oa bet lavaret dezhi e oa paouezet he mizioù hep gouzout an dalc'h : "Me zo kresket war ar maez e-lec'h ma 'z eus labour-douar kendivizadel... Met ne ouezer ket". Tremenet eo dre un hiliadur skoazellet ent-mezegel (PMA) teir gwech "hag an taol kentañ eus an drede roadenn a zo aet en-dro hag en deus roet Milio". Lakaat a ra ar gaoz kalzig war ar sujed-mañ : "Me blij din e vije klevet anv eus seurt istorioù rak a-raok n'em boa morse klevet unan bennak o lavar e c'hoarveze 'se dezhi tro-dro din". Se zo kaoz e fell dezhi "lakaat an dud da anavezout gwelloc'h ar c'horf ha korf ar maouezed", evel ambasaderez ar gevredigezh Kiffe ton cycle, staliet e Saozon-Sevigneg. Ur raktres ouzhpenn da gas da benn... ◆

Gwenn an Dreo a appris le breton en chantant et en écrivant à ses amies. Cette ancienne orthophoniste de 43 ans a pris la tête de la chorale du Bout du Monde en 2022. La professeure de chant est déterminée à continuer à transmettre la langue de son père au sein de sa propre famille.

Retrouvez une traduction en français de cet article sur *bretons.bzh*

CABARET MOUSTACHE

BREIZH CANCAN

Sous l'impulsion de Mickaël Coëlo, un cabaret a vu le jour dans un atelier de soudure, un beau jour de 2017, à Nouvoitou. Une campagne rennaise qui a depuis vu défiler des milliers de personnes, attirées par un spectacle exigeant et poétique sans cesse renouvelé.

PAR **FABIEN PASSARD** PHOTOS **EMMANUEL PAIN**

Quiconque se trouverait, pour une obscure raison, dans la zone artisanale de Nouvoitou, un samedi en début de soirée, aurait de quoi être surpris. Là où, partout ailleurs le week-end, ces austères bâtiments sont des déserts humains, ici, jusqu'à 220 personnes endimanchées font le pied de grue devant l'un d'eux. Sapées comme si elles se rendaient à un réveillon du 31 en salle des fêtes, avec traiteur et bal dansant. Si le badaud curieux était journaliste et pouvait se faufiler par la porte de service avant tout ce beau monde, il rentrerait chez lui avec plus de réponses que de questions.

Bon, mis à part quelques indices, les très sages bureaux, aux murs jaune criard, où nous pénétrons en premier, pourraient être ceux d'une boîte de transport. La deuxième porte franchie fait déjà oublier les camions. Dans ce hall, nous sommes accueillis par un large sourire sous un panneau "vestiaire", puis présentés à Matthieu, responsable commercial, et à Mario alias Léon, maître de cérémonie. Et bien sûr à Nadine, la maman du patron, au four et au moulin. Des paillettes, un costume de Monsieur Loyal sous les yeux, et nous suivons Matthieu dans la troisième pièce. Si on ne reste pas ébahis en y entrant, on s'y sent bien instantanément. L'envie de mettre un stop à sa curiosité, prendre place à une table et attendre. Contempler, profiter.

Un hangar devenu cabaret

Sans doute aurions-nous été plus émerveillés si nous avions connu l'atelier de soudure ayant précédé l'utilisation de cette grande salle carrée. Les tables dressées sont élégantes et sobres. Tout comme les serveurs qui s'affairent, une moustache en guise de nœud papillon. Un sol rouge, des murs sombres, des lumières tamisées et de grosses bulles suspendues, cela suffit. Le spectacle, ce sera un peu plus tard et derrière le rideau rouge, pour le moment tiré. 20 h 20, une heure après l'ouverture des portes, le maître de cérémonie prend la parole. Un mot d'accueil, quelques traits d'esprit, quelques chants. Mais les spectateurs sont peu sollicités pendant le repas, si ce n'est par Aymeric, magicien ambulant, ou par Léon, poussant la chansonnette pour chaque anniversaire d'un client. C'est aussi ça le cabaret, apprécier s'asseoir à une bonne table et veiller à ce que son verre ne désemplisse pas. Dans l'assiette, concoctée par le traiteur Matto, des plats visant à plaire au plus grand nombre, simples, avec ce qu'il faut de raffinement. Mention spéciale pour la "pomme en bigoudène", clin d'œil breton servi en dessert. Comptez, pour la formule repas + spectacle, de ▶

81 € à 109 € par tête selon les options. Soit, en comparaison, le prix du spectacle seul au Paradis Latin, le plus ancien cabaret parisien en activité. À Moustache aussi, il est possible de sauter le repas, en arrivant juste avant le lever de rideau. Il en coûte 57 €. 22 h 06, *Essentiel* débute.

Hommage aux premiers cabarets, d'abord, avec un tableau sur l'époque du mythique Chat Noir. Dans ce Paris de la fin du 19e siècle, les chanteurs du soir, Marie et Mehdi, répètent : "Je veux du swing dans Paris". De quoi commencer à se trémousser sur sa chaise. Les ambiances s'enchaînent, le béret laissant place à un rythme moderne et rapide, puis à un moment de douceur suspendu, sur *La nuit je mens*, d'Alain Bashung. Les quatre danseuses sont enivrantes. Pour les sublimer, la brigade masculine, derrière le capitaine Olexiy, déroule sa copie sans accroc. La ceinture de bananes de Joséphine Baker précède l'énergie de Fred Astaire. Mais c'est le tableau suivant qui, comme souvent, réveille le public. Le Breizh cancan, quel nom malicieux ! Un hommage digne, avec un hymne breton entonné à trois voix. Puis complètement original, avec an dro et cancan de Bigoudènes aux robes relevées blanc, noir et or. Jamais un fest-noz n'aura été si sexy.

Plumes et effeuillage

Cette revue, sortie de l'imagination du fondateur Mickaël Coëlo, puise sa source dans les deux premiers spectacles du cabaret, joués de 2017 à 2019 : "On a voulu les reprendre en partie, avec une technique qui s'est améliorée depuis. C'est notre deuxième cancan breton, l'idée est d'avoir une spécificité bretonne dans chaque revue". Le directeur est revenu à notre table pendant l'entracte, une heure après le début du show, et nous sert lui-même le champagne. Ses yeux sont petits, la faute à un week-end dantesque, lors duquel une seconde équipe se produit à la foire de Rennes, où Moustache présente chaque année un spectacle original. Le week-end, le récent quinquagénaire est "couche-tard, lève-tôt".

Peu adepte de la mise à l'honneur, Mickaël file avant la reprise, échappant ce soir à sa présentation au public sous les projecteurs. Désignant la scène, il justifie : "Ce sont eux, les stars. C'est nécessaire d'établir une cohésion avec et entre les artistes, ça reste une entreprise difficile à gérer". Un esprit de corps facilité par la location d'une maison dans le bourg de Nouvoitou, destinée à l'hébergement des membres de la troupe, moins locaux que lors des premières années : "Ce n'était pas facile d'attirer les artistes ici au départ, 70 % étaient de la région et 30 % de la région parisienne". La réputation et les 150 dates par an offertes par un cabaret toujours comble ont fini de convaincre les récalcitrants, bien que le turnover demeure important. Le Rennais Jackie Maugère, auteur du documentaire *Moustache, le cabaret qui agite le bocage* (Aligal Production, *France 3*, 2024), a suivi pendant deux ans le plus grand cabaret breton.

"C'EST NOTRE DEUXIÈME CANCAN BRETON, L'IDÉE EST D'AVOIR UNE SPÉCIFICITÉ BRETONNE DANS CHAQUE REVUE."

MICKAËL COËLO, FONDATEUR

Il y a senti “un esprit familial évident, les chorégraphes sont très proches des danseurs, la maison louée donne un sentiment de colonie de vacances, avec barbecue et jeux”. Dans le viseur du réalisateur également, la famille sarthoise du directeur, déterminante dans cette entreprise. Une trentaine de membres ont mis la main à la poche pour soutenir l’investissement initial d’un million d’euros. Donnant désormais à chaque assemblée générale une allure de réunion de famille. Certains se sont même investis corps et âme. Ainsi des tontons Jean-Luc et Claude, grands artisans des travaux herculéens de 2017, réalisés en deux mois et demi seulement. “À une semaine de l’ouverture, le banquier était en sueur”, sourit Mickaël derrière sa barbe poivre et sel.

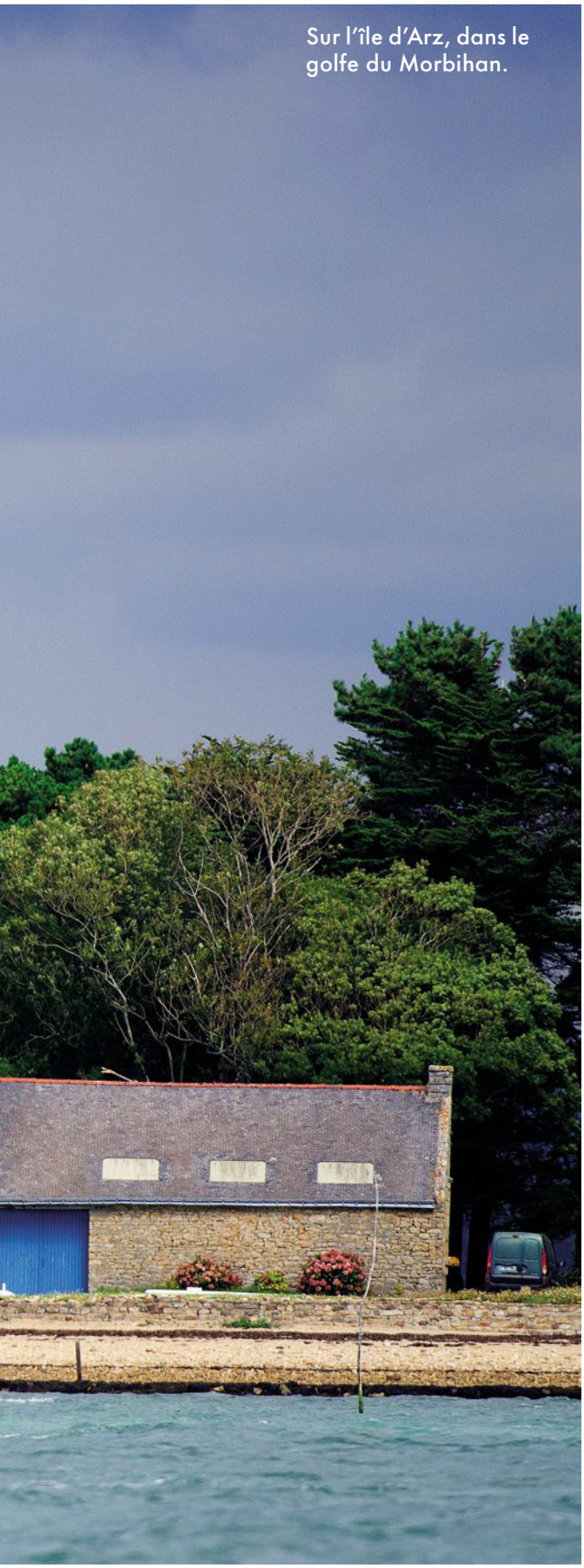
23 h 30, le spectacle reprend. Si un brin d’effeuillage et une bonne pincée de plumes sont “indispensables”, selon le patron, pour un cabaret digne de ce nom, les performances, artistiques et costumières, vont bien au-delà. Ainsi du couple d’acrobates ukrainiens (Nouvoitouciens depuis quelques années), Mariia et Slava – la robustesse du second étant au service de l’hallucinante souplesse de la première. “On cherchait à être reconnu culturellement. Enfin, ça bouge”, apprécie Mickaël Coëlo. Le Sarthois fait référence au plan de soutien au secteur, annoncé par le ministère de la Culture en janvier. Outre des aides à la création, l’État se donne l’objectif de “valoriser le patrimoine du cabaret”, à savoir “ses métiers essentiels” et “sa danse emblématique, le cancan” qu’il souhaite inscrire à l’inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

30 000 spectateurs

En plus de “la dizaine de corps de métiers différents” parmi les cinquante salariés faisant tourner Moustache, le dirigeant affiche la volonté de “défendre le savoir-faire artisanal”. Il collabore notamment avec le dernier bottier français, Clairvoy, celui-là même qui chausse les quatre-vingts artistes du Moulin Rouge. Le coût total de création de la revue *Essentiel* est estimé à 500 000 €. “Profiter de ce moment, vivre l’instant présent”, clame le tableau final du spectacle. Une phrase qui sonne juste dans cet univers épicurien. Sitôt les lumières rallumées, la clientèle du soir, plutôt âgée, s’en retourne vite à son quotidien. Pas nos voisins, Jessica, Cindy et leurs compagnons. Venus ici pour fêter l’anniversaire de cette dernière, les quadragénaires en ressortent “agréablement surpris par la variété du spectacle et des corps, pas forcément modèles”.

Dans la dernière revue, *Open*, un tableau était consacré à cet éloge de la différence. Mickaël Coëlo rappelle aussi avoir intégré la question du réchauffement climatique dans une autre création. S’ouvrir par le plaisir, la recette gagnante du sixième cabaret français (sur 200) en matière de chiffre d’affaires et de nombre de représentations. Comme nous aujourd’hui, plus de 30 000 spectateurs, la saison dernière, ont fait de la vie une fête colorée le temps d’une soirée. Pour 85 % d’entre eux, c’était la première fois ici. Preuve que le cabaret attire dans un rayon de plusieurs centaines de kilomètres. Bien dans sa nouvelle carrière, Mickaël Coëlo, ancien maître d’hôtel dans les ministères, cherche désormais la clé pour “fidéliser la clientèle”. Dans cette optique, un deuxième spectacle, consacré aux années 1980, est proposé parallèlement à *Essentiel*, prévu jusqu’en 2027. Oserez-vous pousser la porte de l’entrepôt ? ◆

PEUT-ON ENCORE HABITER AU BORD DE LA MER ?



Sur l'île d'Arz, dans le golfe du Morbihan.

HERVÉ RONNÉ

L'INCROYABLE EXPLOSION DES PRIX DU LITTORAL BRETON

Alors que les prix de l'immobilier ont partout augmenté, atteignant + 38 % en dix ans en Bretagne, ils ont particulièrement explosé sur la côte. Le phénomène finit par inquiéter et poser des problèmes : peut-on encore se loger quand on vit et travaille sur le littoral breton ?

PAR **MAIWENN RAYNAUDON-KERZERHO**

Imaginez-vous : une petite maison, pas forcément très grande. Les volets sont peints en bleu, évidemment. Et, quand on ouvre les fenêtres, la vue se dégage sur l'océan, quelques rochers, et une plage où on peut aller à pied. C'est un rêve que beaucoup partagent. Un rêve qui, il n'y a pas si longtemps, n'était pas totalement inaccessible. S'il est impossible de comparer les prix des maisons ayant directement vue sur mer, on peut regarder l'évolution des prix sur les communes littorales. Et là, le constat est frappant. Il y a dix ans, le prix médian d'une maison dans une commune comme Quiberon était de 295 000 €. On trouvait à Groix des maisons à 200 000 €, et à Concarneau le prix de vente médian était de 187 000 €. Aujourd'hui, il atteint 435 000 € à Quiberon, 370 000 € à Groix et 300 000 € à Concarneau. Car, si les prix ont augmenté de 38 % en Bretagne, sur les communes côtières, cette évolution va de + 54 % (à Pornichet, en Loire-Atlantique) jusqu'à + 121 % (à Saint-Gildas-de-Rhuys, dans le Morbihan) ! "C'est une augmentation impressionnante", convient Nicolas Bosquet, porte-parole de la chambre des notaires de la cour d'appel de Rennes. "Vous trouvez désormais dans les endroits du littoral breton les plus cotés, comme Dinard ou le golfe du Morbihan, des prix entre 3 et 10 millions d'euros de façon assez régulière, pour des grosses propriétés les pieds dans l'eau. À Perros-Guirec, Saint-Quay, ▶

Pléneuf-Val-André, ça reste exceptionnel, mais on réalise des ventes à plus de 2 millions d'euros. Ça n'existait pas avant. C'est un marché qui est devenu hyper-luxe. Et de toute façon, à partir du moment où vous êtes dans des communes balnéaires, les prix sont impressionnants."
Alors bien sûr, toutes les communes ne sont pas logées à la même enseigne. Loïc Boilevin est à la tête de l'agence Pierre et Mer, spécialisée dans les biens d'exception, sur la façade atlantique. Il cite les spots les plus chers : le golfe du Morbihan, Carnac et La Trinité-sur-Mer, ainsi que la côte entre Dinard, Saint-Malo et Cancale. Il y ajoute également Beg Meil et Bénodet. "Historiquement, ce qui est déterminant, c'est l'accessibilité à Paris. Car une grande partie de la clientèle pour ces biens, ce sont des gens qui ont vécu à Paris, qui vendent un ou deux appartements et se retrouvent avec un pouvoir d'achat très important. Mais, souvent, ils anticipent une dizaine d'années avant la retraite, et prennent une maison qui sera d'abord une résidence secondaire. Il ne faut donc pas que ça soit trop loin, en temps, de Paris." Plus on s'éloigne des axes de communication, plus les prix baissent. Pour une maison avec vue sur mer à un tarif raisonnable, visez ainsi le Finistère nord, le Pays des abers, ou bien le Pays Bigouden et la pointe du Raz. Là, on peut acquérir des maisons de 100 m², avec vue sur mer, à 312 000 €, ou une petite longère d'où on accède à pied à la plage à 260 000 €. Surtout que, dans ces zones, l'habitat n'est pas le même. À Lampaul-Plouarzel ou à Plogoff, vous ne trouverez pas de grande villa balnéaire mais plutôt des néo-bretonnes aux parements en granit. Ce qui, bien sûr, fait baisser les prix…

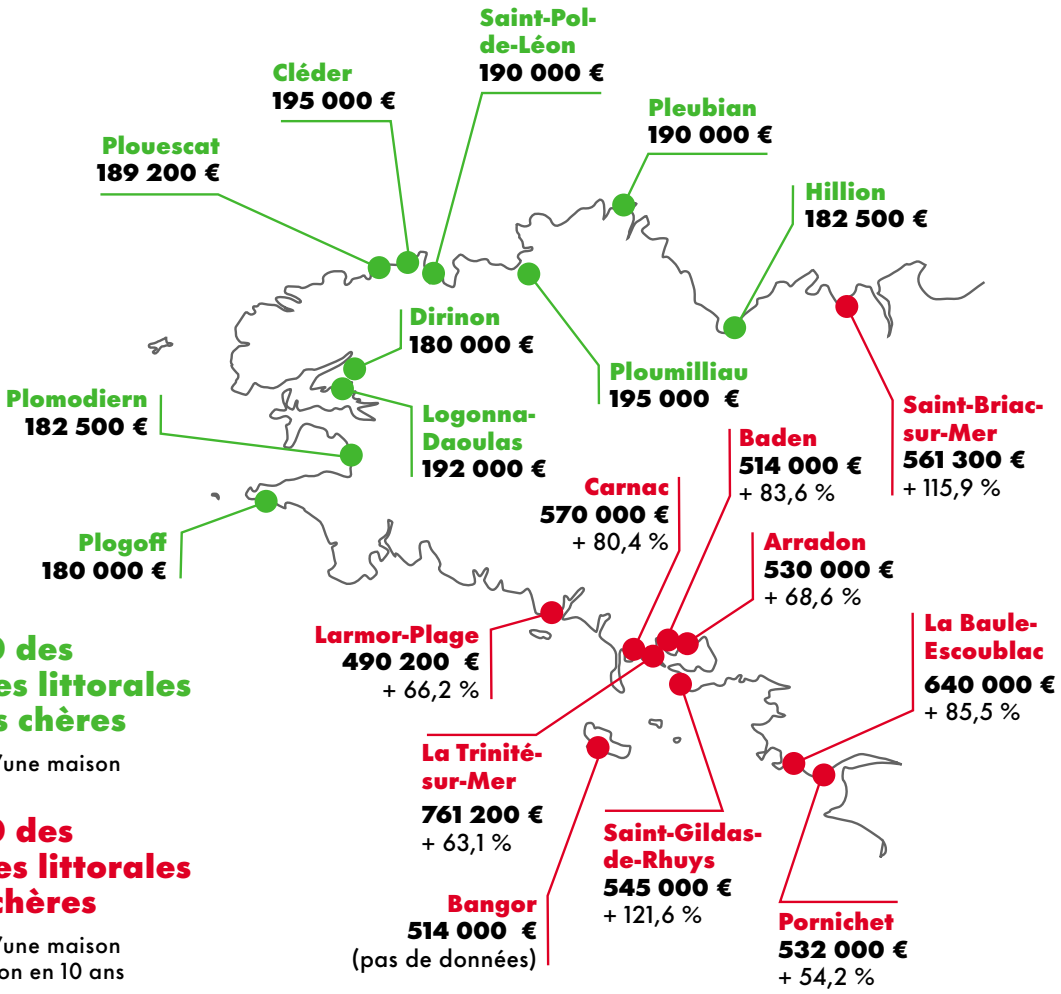
"Tensions très fortes"

Loïc Boilevin apporte une nuance. "Il y a des spots où les prix montent, alors que dix kilomètres plus loin, on est à la moitié ou un tiers moins cher. Ce sont des phénomènes de mode, comme pour Carantec, près de Morlaix. Dans le Finistère, au début du siècle dernier, Morgat et Loctudy étaient des stations prisées. Aujourd'hui, c'est Sainte-Marine, Bénodet, Beg Meil. Il suffit que dix familles s'installent ! Comme sur l'île de Ré à un moment donné." Et si l'agent constate une réelle baisse des prix depuis deux ans, il y a peu de chance que la situation évolue radicalement dans les prochaines années.
"Oui, les prix se tassent", confirme-t-on du côté des notaires. La période euphorique de l'après-Covid, celle des achats sans visite et autres folies, est passée… "Quand on mettait un bien en vente le soir, on avait trois offres dans notre boîte mail le matin ! Ça n'arrive plus." Mais tous les observateurs s'accordent à dire que le marché ne s'effondrera jamais. "La Bretagne est très recherchée, on est au-dessus de la hausse des prix au niveau national, c'est une des zones où on attend le plus d'augmentation de population, nous sommes un peu préservés du réchauffement climatique… Le littoral ne va pas s'effondrer, c'est certain. Et cela pose un souci pour les gens qui habitent ici. Ça va être compliqué de loger les gens du secteur. S'il n'y a plus de saisonniers, d'employés dans les commerces, il n'y aura plus de vie. On espère une

EMMANUEL PAIN

"Je pense que la prochaine crise sociale, comme ont pu l'être les Gilets jaunes, naîtra de la question de l'habitat. Habiter un territoire, ça renvoie à des questions très profondes : où est-ce que je veux vivre, comment je veux élever mes enfants…"

BENJAMIN KELTZ,
AUTEUR DE *BRETAGNE SECONDAIRE*



Le Top 10 des communes littorales les moins chères

Prix médian d'une maison

Le Top 10 des communes littorales les plus chères

Prix médian d'une maison et augmentation en 10 ans

accalmie sur les prix. Il faudrait que ça redevienne plus raisonnable."

Cette réflexion, le journaliste Benjamin Keltz l'a explorée dans son ouvrage *Bretagne secondaire*. Il y raconte les effets sur le territoire de la pression des prix, conjuguée au phénomène des résidences secondaires et des logements confisqués par Airbnb. Le tableau qu'il dresse est celui d'une Bretagne où des "tensions très fortes" surgissent de cet écart entre "ceux qui peuvent posséder des maisons sur le littoral et qui n'y habitent pas et ceux qui y travaillent, qui font vivre le territoire à l'année, mais qui ne peuvent pas y habiter". Le journaliste, qui a mené énormément de conférences et de rencontres depuis la sortie de son livre, le constate : le sujet interpelle et les débats sont souvent vifs. "Tout le monde est d'accord sur le constat, pour dire qu'il y a un problème. Mais c'est sur les solutions que naissent les conflits." Quotas, logement social, bail réel solidaire (une forme de bail qui différencie la propriété du sol de celle des murs)... Il en existe pourtant tout un éventail, assure-t-il. Et il y a urgence à y réfléchir : "Je pense que la prochaine crise sociale, comme ont pu l'être les Gilets jaunes, naîtra de la question de l'habitat. Habiter un territoire, ça renvoie à des questions très profondes : où est-ce que je veux vivre, comment je veux élever mes enfants... Et c'est éminemment politique, puisque ça questionne la rente, l'héritage, la propriété individuelle. C'est un sujet très clivant". Au-delà du rêve d'enfance ou de la carte postale, la maison aux volets bleus serait donc un véritable sujet de société. ◆

MONTÉE DES EAUX L'ADIEU À LA MER ?

Tempêtes, éboulements, inondations… L'érosion et la submersion vont rendre inhabitables certaines parties de la côte bretonne dans les prochaines années. Pourra-t-on encore vivre tout près de l'eau d'ici à 2100 ? Ou faudra-t-il renoncer à la vue sur mer ?

PAR **LOEIZA ALLE**

C'est une marée rouge qui déferle sur les côtes bretonnes. Elle engloutit Saint-Malo et les polders de la baie du mont Saint-Michel, recouvre les marais de Séné, la rivière d'Etel, le parc de Brière, la presqu'île de Guérande… Elle transforme Gâvres et Saint-Jacut en îles, s'engouffre dans les rues d'Yffiniac, de l'Île-Tudy ou de Goulven. Visibles sur les cartes du Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM), ces zones rouges représentent les territoires les plus bas de la péninsule, particulièrement exposés à l'élévation du niveau de la mer (jusqu'à + 1,10 m d'ici 2100 selon le Giec), qui va s'accélérer du fait du réchauffement climatique, avec un effet plus fort en cas de grande marée ou de tempête.

À ces risques de submersion s'ajoute le recul du trait de côte, parfois de manière chronique sur les côtes sableuses, ou soudaine, à l'occasion d'une tempête ou de fortes pluies, rendues plus intenses par le réchauffement de l'océan. Sur les cartes du Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (Cerema), le littoral de Plouguerneau à Roscoff et de Locquirec à Perros-Guirec est ainsi dans le rouge. En tout, une centaine de communes bretonnes sont répertoriées comme étant concernées par l'érosion côtière.

Selon le Cerema, 773 logements – dont 46,3 % de résidences secondaires, principalement dans le Finistère et le Morbihan (voir le tableau) – seront menacés en Bretagne d'ici 2050 si le trait de côte poursuit ce recul. À l'horizon 2100, les chiffres sont encore plus inquiétants : 58 575 habitations seront concernées, dont une proportion plus grande de résidences principales, notamment en Loire-Atlantique et en Ille-et-Vilaine. Tout cela en cas de scénario pessimiste et avec une disparition complète des structures de défense côtières.

Se préparer à reculer

D'où le choix fait par certains élus, comme ceux de Treffiagat, dans le Pays Bigouden (voir en pages suivantes), d'anticiper ces changements en démolissant les maisons les plus exposées. "On va retrouver ce phénomène ailleurs très vite. On va arriver à la conclusion que ce n'est plus tenable", assure Marc Robin, géographe et professeur à l'université de Nantes, pointant du doigt le "puits sans fond" que représentent les dépenses de protection côtière à long terme. D'autant plus que les digues "ne sont jamais 100 % fiables", rappelle-t-il.

Responsable de l'Observatoire régional des risques côtiers, il estime que, si la catastrophe n'est pas encore là, anticiper ces problématiques permettra "d'éviter l'extension urbaine dans des zones à risque". Mieux réfléchir à où l'on construit aidera aussi selon Marc Robin à "lisser le problème sur deux générations. Ce sera moins douloureux que de continuer à construire en laissant à nos descendants une situation cataclysmique".

NOMBRE DE LOGEMENTS MENACÉS

	En 2050	En 2100
Finistère	266	8 990
Morbihan	224	9 575
Côtes-d'Armor	160	5 576
Loire-Atlantique	80	18 483
Ille-et-Vilaine	43	15 951
Total	773	58 575

Source : Cerema

Si des mesures de protection sont possibles – plans communaux de sauvegarde, systèmes d'alerte météo, installation d'une pièce de vie à l'étage, etc. –, le chercheur note depuis la catastrophe Xynthia la nécessité de "recomposer le territoire", en réfléchissant au cas par cas à l'avenir des maisons déjà construites. Pour se préparer à reculer.

Ces changements interviendront d'abord, selon Marc Robin, quand les prix de l'immobilier prendront en compte ces risques… et plongeront : "Là, ça va être un déclic. Dans certains secteurs, les gens vont préférer vendre assez rapidement. Et la clé viendra du coût de l'assurance". Si l'on ne peut plus faire assurer ou léguer son bien, ou s'il faut provisionner au moment de son achat le coût de sa future déconstruction, le littoral pourrait perdre en attractivité… D'autant plus qu'aucune indemnisation n'est pour l'instant possible en cas d'érosion.

Au-delà des considérations économiques, c'est, selon le géographe, tout un "changement de modèle de société" qui devra aussi se faire : "La résidence secondaire individuelle en bord de mer, ce n'est peut-être plus tenable. C'est un gros chantier, celui de l'éducation aux risques et à l'acceptation qu'on ne peut plus consommer les ressources qu'on n'a plus !" Mais "on ne résoudra pas le problème avec la génération actuelle. Beaucoup de ces logements appartiennent à des gens qui ont été biberonnés au fait que c'était super de vivre en bord de mer", souffle Marc Robin, évoquant "une prédation de l'espace et de la vue : il faut avoir sa maison presque sur la plage…" Associée à l'air pur, aux beaux paysages, aux congés payés et à l'insouciance, la côte continue aujourd'hui d'être "sururbanisée", regrette le géographe. Avant de citer le temps où Victor Hugo décrivait le littoral comme "l'ennemi de la France", tandis que les marais étaient perçus comme peuplés de maladies… Et si la peur de la mer nous revenait plus tôt que prévu ? ◆

HERVÉ RONNÉ

LE CROISIC

"J'IRAI FAIRE MES COURSES EN BATEAU !"

En Loire-Atlantique, la côte nord de la presqu'île du Croisic est très exposée à la submersion, tandis qu'on observe des éboulements sur la côte sud.

C'est par amour pour une plage, celle des Sables Menus, qu'Edwige Fadeieff a choisi d'habiter la côte sud du Croisic. Mais d'importantes pluies y provoquent des éboulements de falaise, poussant la mairie à condamner l'accès à la plage en mars 2019. Elle a depuis rouvert, mais des pans de côte continuent de s'effondrer, notamment dans les communes voisines du Pouliguen et de Batz-sur-Mer.

Si elle ne s'inquiète pas pour son appartement, la présidente de l'Association des amis de la Côte Sauvage n'aurait en revanche "jamais acheté sur la côte nord, en zone sableuse et plus exposée aux tempêtes". "Au-dessus de la plage de Saint-Goustan, l'eau arrive aux escaliers des maisons. De la jetée à la pointe du Croisic, les terres de l'autre côté de la route sont sous le niveau de la mer. L'arrière des maisons est inondé en cas de tempête ou de grande marée." Si selon elle "les gens n'avouent pas franchement leur peur", elle en connaît que la situation a poussé à déménager pour vendre au meilleur prix. De la pointe de Merquel à La Baule, plus de 1 500 bâtiments sont concernés par un risque de submersion.

À long terme, Edwige Fadeieff en est convaincue : "La presqu'île est appelée à redevenir trois îles, reliées entre elles par du sable, comme au Moyen Âge. En 2040, j'irai faire mes courses en bateau, voir mes copains à La Turballe !", se marre-t-elle. "Ceux qui habitent ici à l'année connaissent les risques. Si on doit perdre nos biens, eh bien on perdra nos biens !" ◆

TREFFIAGAT

“ICI, C’ÉTAIT L’ELDORADO”

Deux premières maisons ont été démolies début juin à Treffiagat, dans le Pays Bigouden, car jugées trop exposées à l’érosion et à la submersion.

GWÉNAËL SALIOU

La tractopelle jaune mord, arrache, racle et balance. Le toit d’ardoises, les murs de béton et leur revêtement crème, le carrelage de la salle de bain. En trente minutes à peine, il ne reste de la maison qu’un tas de matériaux et un fin nuage de poussière. Et les images capturées par une nuée de journalistes en gilet jaune fluo, venus en nombre dans le quartier de Lehan, à Treffiagat, filmer la première destruction préventive d’habitations menacées par la montée des eaux. Un gendarme est posté près de la dune toute proche. Des voisins sont là aussi, sur place ou observant la scène depuis leur fenêtre. Plus en retrait, une vacancière soupire : “Je pense aux proprios… Ils ne sont pas là aujourd’hui, c’est trop difficile pour eux. C’est allé très vite, je ne comprends pas pourquoi on ne fait pas autrement”. “C’est un sentiment de gâchis, on est mal ! C’était un super quartier”, renchérit une voisine. Est-elle inquiète pour sa maison, située légèrement plus haut, dans le Lehan historique ? “Non, on est en hauteur. Et le temps que ça monte, moi je serai morte !”, balaie-t-elle.

Sept maisons ont été rachetées par la communauté de communes du Pays Bigouden Sud pour être démolies, sur 366 habitations exposées à la submersion marine. Des digues rétro-littorales doivent aussi être construites. Trois autres maisons seront démolies plus tard : “Celle d’une personne de 92 ans pour qui c’est traumatisant, celle d’un couple qui est en train de construire ailleurs, et celle d’une famille qui souhaite prendre le temps de faire le deuil de sa résidence secondaire”, énumère Stéphane Le Doaré, le président de la communauté de communes. Les habitants ne sont pas obligés de partir, mais ils prendraient alors le risque de ne pas être indemnisés en cas d’arrêté de péril. Pour autant, “le temps d’acceptation a été douloureux”, souligne l’élu. “Qui ne rêverait pas d’habiter ici, avec la plage au bout du jardin ? Ici, c’était l’eldorado dans les années 1960, la Californie bigoudène ! On a passé plusieurs heures à discuter devant un café. Oui, il y a eu des sanglots. Mais il vaut mieux ça que mourir dans sa maison.” “Certains ont voulu récupérer une cuisine qu’ils avaient posée récemment, un palmier planté en famille…”, relate Nathalie Carrot-Tanneau, la maire de Treffiagat, qui reçoit de nombreux appels de communes du monde entier confrontées au même problème.

“Coup de massue”

Très exposée à la houle, Treffiagat devait être protégée par un enrochement qui a paradoxalement accéléré l’érosion et le recul de la dune. “Les travaux s’envolaient chaque année. À chaque tempête, les élus allaient voir si la dune tenait. Lors de la tempête Ciaran, on a dû déloger les habitants, ça a été un premier choc”, se remémore l’élue. “Le jour où les scientifiques m’ont annoncé que ce n’était plus possible, c’était un coup de massue. Je n’ai pas dormi de la nuit.” Elle indique avoir été récemment “agressée par une personne qui avait peur d’une baisse des prix de l’immobilier” – qui n’est pas observée pour l’instant. “C’est la décision qu’aucun élu n’a envie de prendre : dire aux gens qu’on ne peut plus les protéger et qu’il faut les déplacer”, résume Stéphane Le Doaré. “On aurait pu mettre la tête dans le sable, ça n’est pas notre choix. Il faut l’accepter : nos systèmes de protection ne sont plus durables. On est les premiers à tracer le sillon. Certains disent que les élus rêvent… J’aimerais bien les croire.” ◆

ÎLE-D'ARZ

"JE FAIS LE PARI DE M'ADAPTER"

Du fait de la montée des eaux, cette île du golfe du Morbihan va probablement devenir un archipel d'ici quatre-vingts ans.

Fin octobre 2023, les habitants de l'Île-d'Arz ont été conviés à une réunion où ils ont appris que leur île, dont le point culminant est à moins de 20 m, serait à long terme coupée en trois, quatre ou cinq morceaux. "Quatre heures plus tard, c'est ce qu'il s'est passé avec la tempête Céline", s'étonne encore une îlienne. L'eau est passée au-dessus de la digue et s'est engouffrée dans sa maison, située devant un marais. "C'était très impressionnant, il y avait entre 2 cm et 2,5 cm d'eau. Le jardin était un cercueil à vers de terre le lendemain, il y avait un côté un peu apocalyptique. Heureusement, j'ai pu sauver mes poules", retrace cette habitante.

En découle, selon elle, une certaine prise de conscience : "Il faut prendre nos responsabilités pour se projeter dans cinquante, cent ans. La nature sera bien plus forte que nous. Certains terrains ont encore de la valeur, mais ce n'est plus conscient d'y construire. Il va falloir se restreindre. C'est déstabilisant". Le camping municipal a d'ailleurs décidé de ne plus accueillir de mobil-homes ni de caravanes à l'année. Lors de plusieurs dépressions en janvier, les bateaux à passagers ne pouvaient plus accoster à marée haute… car il n'y avait plus de quai. 14 constructions sont actuellement menacées par la submersion. Elles pourraient être 83 en 2100. Du côté de la maison inondée en 2023, on prévoit des travaux de rehaussement de 1,10 m. Sa propriétaire, qui a construit en 2018, ne songe pas à partir : "On est juste trop bien dans ce cadre. C'est tellement précieux, Arz… Une amie se posait la question de vendre, ça l'angoisse. Je suis plus sereine, je fais le pari de m'adapter, au moins à l'échelle de mes enfants". Après l'épisode de submersion, sa fille a éclaté en pleurs lors d'un repas. "Ça ne la faisait pas du tout triper, le coup de la maison qui prenait l'eau… On s'est dit : Ah oui, ce n'est peut-être pas un cadeau." Partir ou rester : ce sera probablement à la génération suivante de trancher… ◆

HERVÉ RONNÉ

RETOUR À SAINTE-ANNE-D'AURAY

Que reste-t-il des lieux qui ont marqué l'histoire de la Bretagne ? Qui fait vivre leur mémoire ? *Bretons* vous emmène tous les mois en reportage sur les traces du passé. Dans ce numéro, retour à Sainte-Anne-d'Auray, dans le Morbihan, lieu de culte le plus visité de la région, qui célèbre cet été les 400 ans de son pèlerinage.

PAR **RÉGIS DELANOË** PHOTOS **EMMANUEL PAIN**

Il s'appelait Yvon Nicolazic. Son acte de baptême atteste qu'il est né le 3 avril 1591 à Pluneret. Il était le fils de Jean Nicolazic et de Jeanne Le Thominec. Il était bien sûr bretonnant et était un paysan plutôt aisé. Voilà ce que l'histoire nous apprend avec certitude. Ce qu'on dit de lui, c'est qu'il était aussi un homme bon, serviable, influent et pieux. Un membre important pour sa communauté, du genre à qui on fait appel pour régler un conflit ou sortir d'une mauvaise passe. Et puis il y a la part de l'histoire qui est de l'ordre, selon qu'on est croyant ou qu'on ne l'est pas, de l'apparition miraculeuse ou de la légende. Cet épisode à la frontière de la foi se serait passé dans la nuit du 7 au 8 mars 1625. Tandis que Nicolazic, toujours très fervent dans sa pratique religieuse, récitait son chapelet chez lui, dans un hameau nommé à l'époque Keranna, un cierge allumé l'aurait guidé jusqu'au champ voisin du Bocenno, où il avait pour habitude de faire paître ses bêtes. Il convoque famille, voisins, et c'est en procession qu'ils se rendent tous sur les lieux, guidés par la lumière, laquelle indique un emplacement précis. Nicolazic s'arrête, prend sa bêche, creuse et ne tarde pas à déterrer une petite statue en bois d'olivier. "C'est sainte Anne !", s'écrit le laboureur. Forcément sainte Anne, celle qui depuis deux ans envoie des signes à Nicolazic.

Une très ancienne chapelle ?

En août 1623, lui et son beau-frère, un dénommé Le Roux, auraient déjà été témoins d'une scène extraordinaire : une heure après le coucher du soleil, à la fontaine d'une pâture toute proche où des bœufs s'abreuvaient, une dame majestueuse se serait présentée à eux. Robe blanche, une auréole l'entourant, elle leur aurait déclaré : "Je suis Anne, mère de Marie. Il y avait autrefois une chapelle qui est tombée en ruine (...). Je demande de la rebâtir et d'en prendre soin (...). Dieu veut que je sois honorée ici". Un an plus tard, en 1624, elle réapparaît, demandant cette fois explicitement à celui qu'elle a désigné comme son messager de reconstruire une chapelle dédiée à son nom qui aurait été édifiée à ce même endroit des siècles auparavant. En sa qualité de maître de conférences en histoire moderne à Rennes-2 et d'éminent spécialiste du catholicisme breton, Georges Provost décrypte : "L'actuelle commune de Sainte-Anne-d'Auray se trouve à l'emplacement d'un lieu-dit qui s'appelait alors Keranna, ce qui peut effectivement laisser supposer un ancien culte à sainte Anne, traditionnellement très vénérée en Bretagne. L'existence d'une première chapelle n'est en revanche pas attestée". Le père Gwénaël Maurey, actuel recteur du sanctuaire, rappelle

néanmoins que “des traces de mosaïques appartenant probablement à une villa gallo-romaine ont été retrouvées sur place, permettant de penser à une lointaine présence humaine et à un culte l’accompagnant. Sainte-Anne-d’Auray se trouvant à la croisée de deux voies romaines allant de Nantes à Quimper et de Vannes à Carhaix”.
Toujours est-il que, après la découverte de la statue en 1625, le clergé local commence à prendre au sérieux la frénésie qui gagne peu à peu le village et ceux alentour. “La populace, dévote et curieuse, vint en foule y faire ses prières et y répandre ses offrandes (...). On vit des pèlerins y accourir en (...) grand nombre”, peut-on lire dans le récit qu’en fait l’historien Jean-Baptiste Ogée au siècle suivant. D’abord méfiant, le recteur de Pluneret, Sylvestre Rodoué, se laisse convaincre, tout comme l’évêque de Vannes, Sébastien de Rosmadec, qui reçoit Yvon Nicolazic pour l’interroger. Conformément à la demande insistante du laboureur, la construction d’une chapelle en l’honneur de sainte Anne est actée.

400 000 visiteurs annuels

Aujourd’hui, le hameau de Keranna a bien changé. Devenue paroisse en 1937, puis commune en 1950, Sainte-Anne-d’Auray entretient depuis quatre cents ans le culte des apparitions de sainte Anne à Yvon Nicolazic. Un jubilé qui s’apprête à être fêté en grande pompe, comme le présente Bruno Belliot, secrétaire général du sanctuaire : “Les célébrations seront organisées du 25 au 27 juillet, à l’époque de notre traditionnel grand pardon annuel, mais avec un programme encore plus dense qu’à l’habitude, avec troménie, fest-deiz, veillée aux flambeaux, concerts et animations festives, en plus bien sûr des messes”. Preuve de l’importance du moment et du lieu, le nouveau pape, Léon XIV, a missionné le très influent cardinal Robert Sarah pour le représenter durant le week-end.
Le sanctuaire, visité chaque année par 300 000 à 400 000 personnes – pour une commune de 2 800 habitants –, est calibré pour recevoir de vastes assemblées. Avec, en guise de monument d’accueil, une curiosité architecturale baptisée la Scala Sancta, le “saint escalier” qui permettait jadis aux pèlerins d’accéder à la chapelle originale du 17e siècle. Inaugurée en 1662, elle était la porte d’entrée du sanctuaire, avant l’élargissement de ce dernier au 19e siècle. “Elle a néanmoins été conservée et démontée pierre par pierre pour la déplacer à l’entrée de l’ancien champ des apparitions”, précise Bruno Belliot. “Il s’agit d’un des deux vestiges des premiers temps du pèlerinage.” L’autre édifice original est plus vieux encore : derrière l’actuelle basilique, le cloître des Carmes est un bijou d’architecture, inauguré en 1641. Il abritait l’ancien couvent, avec sa double galerie : le rez-de-chaussée ouvert aux pèlerins qui venaient y prier avec ferveur et l’étage réservé aux religieux qui, depuis les origines, ont encadré le pèlerinage.

“C’EST UN FOYER D’ÉRUDITION. LA DÉFENSE DE LA CULTURE BRETONNE TIENT D’AILLEURS AUSSI UNE PLACE IMPORTANTE.”

BRUNO BELLIOT, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DU SANCTUAIRE

“Les Carmes sont un ordre religieux qui a toujours eu pour réputation d’être bien organisé. Ils ont constitué sur place un lieu de pédagogie religieuse, une sorte de pardon modèle, avec une logique économique encadrée, ce qui peut être une première explication à sa popularité immédiate”, analyse l’historien Georges Provost. C’est ainsi que Sainte-Anne-d’Auray se développe en “une petite cité monastique” – pour reprendre les mots de Bruno Belliot – avant même la mort d’Yvon Nicolazic en 1645. “C’est l’époque d’un renouveau spirituel dont l’évêque de Vannes, monseigneur Charles de Rosmadec, contemporain de saint Vincent de Paul, est une des figures de proue. Les débuts du pèlerinage s’inscrivent dans ce contexte”, renseigne le père Gwénaël Maurey. Georges Provost complète : “Les apparitions de Nicolazic surviennent en période de réforme catholique, ce n’est pas anodin. Au lendemain des guerres de religion, il y a l’idée d’une reconquête. Même si la Bretagne est moins concernée que d’autres régions, cela se traduit sur le terrain par une grande ferveur autour des représentations religieuses, en réaction aux critiques protestantes à l’encontre de l’idolâtrie catholique : statues, images pieuses, reliques…” Des faits religieux relativement similaires sont ainsi constatés non loin de là, comme à Plancoët en 1644, où il est fait mention de la découverte dans une fontaine d’une statue miraculeuse de la Vierge, ou à La Prénessaye près de Loudéac en 1652, avec les apparitions mariales survenues à une jeune fille nommée Jeanne Courtel.

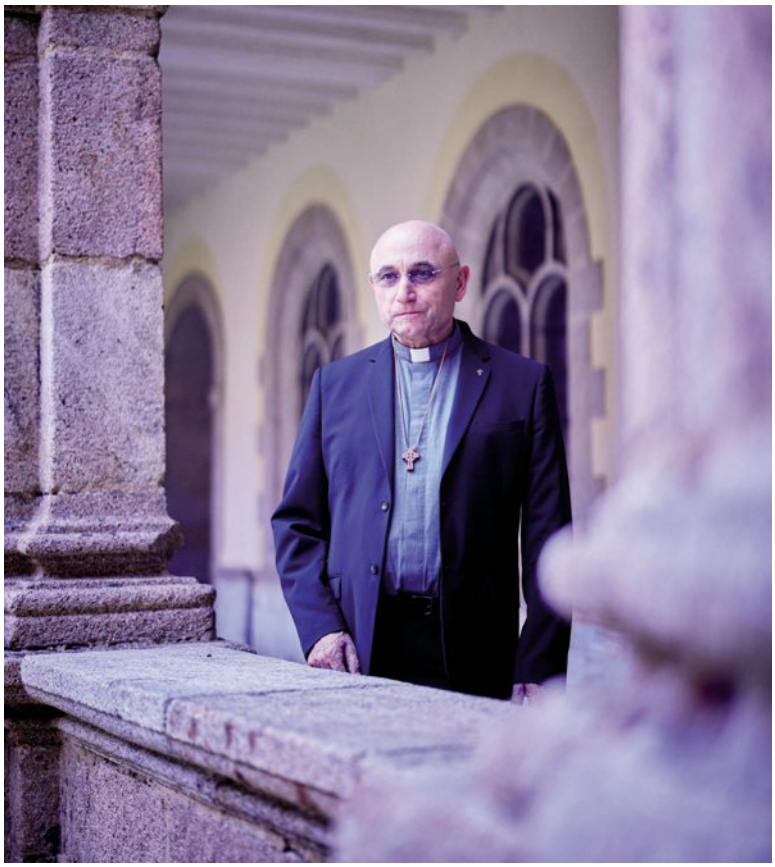
Un miracle s’accomplit

“Sainte-Anne-d’Auray a pu s’imposer face aux autres lieux, car les apparitions de Nicolazic devancent ceux-ci chronologiquement”, poursuit l’historien. “Il y a aussi eu un évènement décisif : l’adoubement par la reine Anne d’Autriche.” Proche de l’ordre des Carmes, l’épouse de Louis XIII désespère à cette époque d’enfanter un héritier. Sa piété la conduit à s’en remettre à Dieu et à sa sainte patronne, la mère de Marie. C’est ainsi qu’un courrier adressé en 1628 à l’évêque de Vannes atteste qu’elle lui a demandé de faire dire des prières dans cette nouvelle chapelle de son diocèse dédiée à sainte Anne. Dix ans plus tard, le ▶

miracle s'accomplit : à 37 ans, elle donne naissance à Louis Dieudonné – le bien nommé –, futur Louis XIV. En remerciement, Anne d'Autriche offre l'année suivante, en 1639, une chasuble brodée au fil d'or et une relique supposée de sainte Anne : un fragment de son bras, qui aurait voyagé depuis Constantinople jusqu'au royaume de France en 1223.
Cette protection royale va permettre à Sainte-Anne-d'Auray de rayonner au 18e siècle, avant que la Révolution ne vienne mettre un terme, pour un temps du moins, aux pèlerinages. Les Carmes quittent le couvent en 1792. Deux ans plus tard, la chapelle est saccagée et la statue découverte par Nicolazic en 1625 est brûlée en place publique à Vannes. "Un habitant parvient néanmoins à extraire un fragment des cendres", fait savoir Bruno Belliot. Cette petite partie de la tête est désormais enchâssée dans le socle de la statue actuellement exposée dans la basilique.
C'est en 1866 que débute la construction de cette basilique, en remplacement de la chapelle du 17e siècle qui était fortement dégradée et sous-dimensionnée. Napoléon III, qui s'était rendu sur place une dizaine d'années auparavant avec l'impératrice, en confie la responsabilité à un architecte renommé, Édouard Deperthes. L'extérieur impressionne, avec son immense rosace en façade. L'intérieur n'est pas en reste, avec sa hauteur vertigineuse et ses murs parés de splendides vitraux. "C'est un édifice épuré aux lignes équilibrées, un chef-d'œuvre de l'art néo-gothique", admire Bruno Belliot. Un lieu de culte élevé au rang de basilique en 1874 par le pape Pie IX, où s'expriment d'éminents talents de l'époque, tels le sculpteur Alexandre Falguière et les peintres verriers Maréchal et Oudinot.

Cité du souvenir

L'ensemble du sanctuaire, dans sa configuration actuelle, est aussi un héritage de cette période haussmannienne, avec son esplanade apte à accueillir les grandes foules. La popularité du lieu ne se dément pas tout au long du 19e siècle, bien au contraire. Le pèlerinage à Sainte-Anne-d'Auray se mue en incontournable pour tout catholique breton de l'époque. "C'est notre mère à tous ; mort ou vivant, dit-on, à Sainte-Anne, une fois, doit aller tout Breton", intime le poète morbihannais Auguste Brizeux. Au 20e siècle, le sanctuaire gagne encore en prestige et en importance, avec l'édification, entre 1922 et 1932, d'un mémorial en souvenir des victimes des cinq diocèses de Bretagne de la Grande Guerre.



"ÊTRE RECTEUR D'UN TEL LIEU EST UNE GRANDE RESPONSABILITÉ MAIS AUSSI UN HONNEUR. C'EST À LA FOIS UN LIEU D'HISTOIRE, DE CULTURE ET DE SPIRITUALITÉ, OUVERT À TOUS."

LE PÈRE GWÉNAËL MAUREY

Les noms de 8 000 d'entre eux s'affichent tout autour d'un site également doté d'une nécropole nationale, créée en 1959, faisant muter Sainte-Anne-d'Auray en "cité du souvenir", comme la qualifie Bruno Belliot.
Durant les décennies qui suivent le premier conflit mondial, les anciens combattants prennent l'habitude de s'y réunir, de même que les familles endeuillées, c'est-à-dire à peu près toutes les familles bretonnes. La charge historique du sanctuaire se renforce encore un peu plus avec le souvenir de deux prêtres, l'abbé

Louis Allanic et l'abbé Joseph Le Barh, recteur de la paroisse, fusillés par des Allemands en déroute le 5 août 1944. Trois ans plus tard, le général de Gaulle vient en pèlerinage rendre hommage aux martyrs. Puis, en 1949, les Fêtes de Sainte-Anne sont présidées par monseigneur Roncalli, le futur pape Jean XXIII. La consécration ultime survient le 20 septembre 1996 avec la visite de Jean-Paul II. Un souvenir marquant pour le père Gwénaël Maurey, en poste à la paroisse depuis sept ans mais qui était là en ce jour historique : "Je me rappelle d'un jour ensoleillé, alors qu'il avait beaucoup plu la semaine précédente. C'était un don du ciel !"

Le rôle du tourisme

Installé dans son presbytère, à l'entrée du sanctuaire, l'homme d'Église sourit : "Être recteur d'un tel lieu est une grande responsabilité mais aussi un honneur. C'est à la fois un lieu d'histoire, de culture et de spiritualité, ouvert à tous. À l'office de ce matin, par exemple, il y avait des religieuses de Quimperlé mêlées à des visiteurs de Lille, de Perpignan, de Savoie et des États-Unis. Il en va ainsi tous les jours". Des pèlerins qui se mêlent en été à la foule des estivants.

COLLECTION MUSÉE DE BRETAGNE

"Sainte Anne a eu la bonne idée que sa fête soit le 26 juillet, en pleine haute saison des vacances", s'amuse le père Maurey. "Il est vrai que le développement touristique dans la région, qui s'est intensifié dans la seconde moitié du 20e siècle, a pu jouer en faveur de la popularité du sanctuaire", rebondit Georges Provost. Lieu de prière et de mémoire, Sainte-Anne-d'Auray est aussi un lieu d'éducation (par un groupe scolaire toujours en place, tandis qu'un petit séminaire y avait été édifié dès le 19e siècle) et un lieu artistique, par le biais d'une Académie de musique et d'arts sacrés, que dirige également Bruno Belliot, qui accueille plusieurs centaines d'élèves, de chanteurs et de musiciens, pour un enseignement centré autour du chant choral, de l'orgue, de la bombarde et de la harpe celtique. "C'est un foyer d'érudition, au sens large", résume Bruno Belliot. "La défense de la culture bretonne tient d'ailleurs aussi une place importante." Non seulement par les volets musical et linguistique mais également patrimonial, avec un fonds de 800 pièces de costumes et robes de noces conservées précieusement, qui constitue une partie du "trésor" de Sainte-Anne-d'Auray. "La tradition veut que, lorsqu'un miracle s'accomplit ou qu'on fait une demande en grâce, après un mariage, par exemple, on laisse une offrande. Ce sont ainsi des centaines d'objets en tous genres qui ont été déposés ici en remerciement", indique Bruno Belliot. Quelques-uns de ces ex-voto – chaussons de naissance, cadeaux de marins rescapés, tissu de déporté… – sont visibles dans le petit musée du sanctuaire ouvert aux visiteurs à l'étage du cloître. Une galerie réaménagée spécialement pour le jubilé et qui raconte aussi l'histoire de ce lieu fascinant inscrit dans la mémoire bretonne.

"Le sanctuaire de Sainte-Anne-d'Auray a su jouer sur tous les tableaux : le politique et le religieux, le breton et le français. Contrairement à Saint-Yves de Tréguier, par exemple, à fort ancrage régional, Sainte-Anne a une dimension nationale et même internationale", éclaire Georges Provost. Pour l'historien rennais, la cité morbihannaise "s'inscrit dans un territoire de grande sensibilité à la mystique", dans une forme de continuité historique avec les alignements mégalithiques de Carnac, tout proches. "Tandis que Lourdes et Lisieux, par leur connexion à la Vierge, sont directement reliées aux Écritures saintes, le culte de Sainte-Anne-d'Auray doit davantage à la tradition, dans un enracinement qu'on peut remonter à un passé préchrétien", conclut-il. "À l'heure du déclin de la pratique religieuse, c'est un espace de spiritualité qui s'inscrit dans un temps long et qui peut perdurer, dans une logique de concentration." ◆

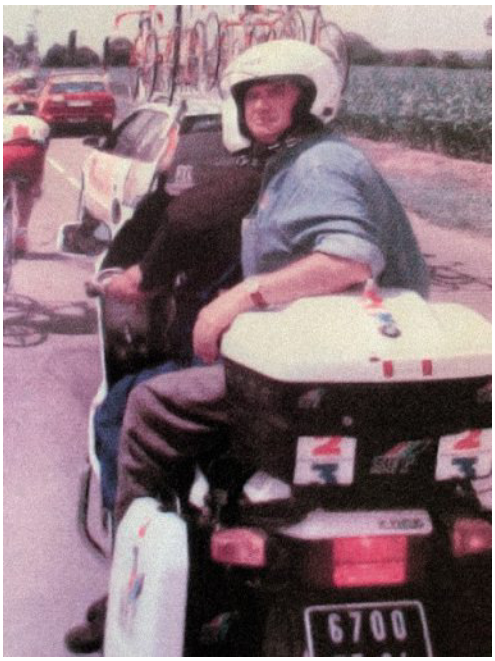
JEAN-PAUL OLLIVIER

“C’EST EXTRAORDINAIRE

COMME LE VÉLO ME RENTRAIT DANS LA PEAU”

Originaire de Concarneau, il est célèbre pour avoir été un des pionniers du sport à la télévision avec *Stade 2*, pour avoir commenté le Tour de France au cœur du peloton sur une moto puis pour être le premier à apporter des anecdotes historiques et culturelles sur le parcours. Il est aussi un défenseur du breton qu’il a appris au contact de ses grands-mères. Jean-Paul Ollivier raconte ici son enfance bretonne.

PROPOS RECUEILLIS PAR **DIDIER LE CORRE** PHOTOS **ÉLODIE LIETIN**



De gauche à droite :

En 1956, pour sa communion solenelle, à 12 ans.

Il est commentateur dans les années 1980 et 1990, en moto, sur la route du Tour.

En coureur cycliste, à 17 ans.

"Je suis né à Concarneau le 22 mai 1944. C'était en pleine libération de la ville. Le 22 mai, il y a eu plusieurs personnes fusillées. J'ai toujours gardé au fond de mon cœur ces évènements dramatiques au moment de ma naissance. Il y a eu des héros comme Pierre Guéguin et Marc Bourhis, qui était lui de Trégunc, qui ont été fusillés à Châteaubriant. Bourhis était en désaccord avec le Parti communiste, il avait rendu sa carte. Les communistes se sont quand même servis de lui…

Mon père était marin. Il a fait de la pêche. Ensuite, il a passé son brevet d'infirmier. Et puis, il est allé sur les paquebots. Il a commencé sur des cargos avant d'intégrer la Compagnie générale transatlantique. Il est allé sur l'*Île-de-France*, le *Liberté*, le *Normandie*, tous ces grands paquebots… Cela veut dire aussi qu'il était souvent parti. Ma mère était ouvrière d'usine. Elle travaillait à l'usine Cassegrain. Elle était à la fois mère de famille et père de famille. J'avais une sœur qui était de sept ans mon aînée, elle était née en 1937. Quand j'étais à l'école, elle commençait à faire des études. Moi, j'étais à l'école Saint-Joseph et puis j'ai fait une année au collège Saint-Yves à Quimper.

J'allais en car à l'école, car j'habitais un peu en dehors de Concarneau, j'étais à Douric Ar Zin, qui était un faubourg de la ville, comme un gros bourg. À 8-10 ans, je n'étais pas spécialement attiré par la mer. J'aimais juste la mer pour la regarder, je n'avais pas spécialement envie de me baigner. Avec ma sœur ou avec des copains, on allait jouer sur la grève quand même. Mais on ne faisait pas de trucs extraordinaires, on jouait un peu au foot…

J'avais des grands-parents qui étaient originaires de Trégunc, c'est à sept kilomètres de Concarneau. J'ai perdu mon grand-père paternel à la guerre. Je ne l'ai jamais connu. Il a été tué aux Dardanelles en 1915. Il n'était pas très loin du général Gouraud qui a pris une bombe et a ensuite été amputé. Mon autre grand-père est mort de maladie. Ils habitaient deux hameaux au bord de la mer sur la commune de Trégunc : Kerdallé et Pouldohan. Et moi, j'y allais en vacances. Mais le problème, c'est que mes grands-mères ne parlaient pas français. Elles se débrouillaient pour faire leurs courses entre une tante qui parlait un peu français à Kerdallé et des cousines à Pouldohan.

La passion du Tour de France

Et ces grands-mères qui ne parlaient pas un mot de français me parlaient en breton. Je ne parlais pas non plus breton, mais quand on est gamin, notre cerveau s'adapte très vite. Elles auraient parlé papou, j'aurais parlé papou. Et donc j'ai commencé à leur parler en breton. Ma sœur trouvait ça un peu plouc, alors que moi, pas du tout ! J'étais content de parler breton

parce que je savais que ça faisait plaisir à mes grands-mères. Ma mère et ma sœur parlaient aussi breton avec elles. Mais je ne le parlais pas avec mes copains, car ceux qui étaient de la ville ne parlaient que français. Mais quand je croisais des vieilles dames dans la rue ou dans les commerces de mon quartier, je les saluais en breton avec toujours beaucoup de déférence, de respect. Elles étaient très contentes, parce que ça ne leur arrivait pas souvent. Quand elles voyaient ma mère, elles disaient : "Ah, Marie, ton garçon, il est gentil de nous parler en breton". C'était une marque de respect que j'avais pour elles. Et puis, j'étais fier de parler breton, d'avoir une identité. Ensuite, je passe mon brevet à Concarneau. Mais j'ai complètement loupé mes études. Je suis allé au collège Saint-Yves où ils m'ont mis en moderne, comme on disait à l'époque. Mais ça ne m'allait pas du tout. C'était axé sur les maths avec coefficient 3. J'étais terrorisé. Parce que moi, ce qui m'intéressait, c'étaient les langues, le français... Un jour, je suis rentré à la maison et j'ai dit à ma mère que j'allais mettre fin à mes études à la fin de cette année scolaire. Parce que je ne pourrais pas aller très loin et que j'allais perdre mon temps.

Nous étions en 1959 ou 1960, et à ce moment-là, ma grande passion, c'était le vélo. C'était le Tour de France. J'aimais aussi le sport en général. J'aimais bien le football aussi. Mais ce que je préférais de loin, c'était le vélo. Et je connaissais tout. À 14 ans, ça rentrait bien dans mon cerveau, même remarquablement. À la maison, j'avais juste *Ouest-France*. Mais j'avais des voisins qui achetaient *Le Télégramme*. Alors, on échangeait. Et puis ma mère acceptait que j'achète *Le Miroir des sports* tous les jeudis. C'était extraordinaire comme ça me rentrait dans la peau, dans la mémoire. C'était fou. Et alors, il m'est arrivé une histoire.

"CE QUE JE PRÉFÉRAIS DE LOIN, C'ÉTAIT LE VÉLO. ET JE CONNAISSAIS TOUT. À 14 ANS, ÇA RENTRAIT BIEN DANS MON CERVEAU, MÊME REMARQUABLEMENT."

Pêche au thon

Tous les jeunes de mon âge travaillaient à l'usine pendant l'été. Moi, j'étais à la Conserverie Océane à Concarneau. Et cette année-là, le thon était particulièrement vorace sur les côtes. Il y en avait beaucoup. La pêche au thon était très fructueuse pour les marins. À la fin de mon contrat, le contremaître de l'usine dit à ma mère : "J'aimerais bien garder Jean-Paul encore une semaine, parce qu'on a beaucoup de travail". Je lui dis que c'est OK, mais qu'il y a un problème, que je ne pourrai pas venir le 2 septembre. Il me demande pourquoi, et je lui réponds qu'il y a une course cycliste à Scaër avec quelques coureurs du Tour de France. Je ne pouvais pas rater ça. Il y avait bien aussi une course à Châteaulin où le boulanger m'avait emmené, mais là, Scaër, c'était beaucoup plus près. Le contremaître me donne ma journée, je prends mon vélo et je vais à Scaër. Arrivé là-bas, je m'installe pour regarder la course. Puis, j'avais repéré que les coureurs avaient laissé leurs voitures sur une placette. Je vais là-bas et je vois des coureurs qui venaient d'abandonner. J'étais timide de nature, quand même. Mais là, je me sens un destin plus vibrant. Il y en a un devant moi et je lui dis : "Monsieur David, vous avez abandonné, mais il y a deux ou trois mois, vous avez gagné telle et telle course". C'était un coureur qui s'appelait Serge David. Il est très étonné et me demande comment je peux le connaître. Je lui ai répondu que je connaissais tous les coureurs, que je m'intéressais à tous les coureurs. Et j'ajoute qu'il venait de terminer le Tour de France à la 52e place. En fait, en rentrant chez moi après, je me suis rendu compte

“J’ÉTAIS PAYÉ À LA PIGE, MAIS CE N’ÉTAIT PAS SUFFISANT POUR VIVRE. MA MÈRE ÉTAIT PLUTÔT FIÈRE ET TRÈS COMPRÉHENSIVE. MON PÈRE, LUI, VOULAIT QUE JE SOIS MARIN, IL VOULAIT QUE J’AILLE DANS LA PÊCHE. JE LUI AVAIS MONTRÉ MON PAPIER, MAIS IL N’ÉTAIT PAS TRÈS CONVAINCU.”

que je m’étais trompé d’une place. Il avait terminé 51e. Et je lui dis : “Vous avez gagné Paris-Fontenailles en amateur en 1955”…
Et à côté, il y avait son copain, Maurice Moucheraud, champion olympique par équipes à Melbourne, en 1956. Il était passé pro un an avant, et il avait entendu la conversation, tout en mettant son vélo sur la voiture. Et il me dit, de sa voix haut perchée – je m’en souviens encore : “Et moi, le môme, tu me connais ?” Je lui ai dit : “Vous êtes Maurice Moucheraud, vous êtes né à Potangis, dans la Marne, le 28 juillet 1933. Vous avez terminé 2e du championnat de France en 1955. Pendant deux ans, vous avez été le meilleur amateur français. Vous avez gagné Paris-Conches, Paris-Dieppe, Paris-Vierzon et vous êtes passé pro l’année dernière”. Les deux gars sont stupéfaits. Il y a un grand silence. Ce sont des secondes d’éternité. Ils ne comprennent pas. Moucheraud me dit : “On va te donner des photos”. Et il me donne des photos. Et puis, il me demande ce que je veux faire dans la vie. Je lui réponds que je veux être journaliste. “Mais t’as quel âge ?” “J’ai 14 ans.” “T’es un peu jeune, quand même. Mais écoute, moi je vais continuer à courir et puis on va rester en contact.” Et nous sommes en effet restés en contact. Il habitait Saint-Maur-des-Fossés. Nous avons correspondu ensemble, et quand j’étais à Saint-Yves, je me suis dit qu’il était temps d’essayer le journalisme. J’ai donc écrit à Maurice Moucheraud pour lui dire que j’aimerais bien le voir à Paris. Il m’a envoyé une petite carte, que j’ai gardée, en m’écrivant : Viens à Paris, je vais m’occuper de toi. J’avais 17 ans. J’arrêtais le collège.
Je pars à Paris. Il vient me chercher à la gare Montparnasse. Et le lendemain, il m’emmène faire le tour des rédactions. Il était assez connu, on va donc au *Parisien*, à *France-Soir*. On apprend là-bas qu’il y a un journal qui vient de se créer qui s’appelle *Vélo Journal*. On y va, c’était rue de la Chaussée-d’Antin. Je connais le directeur puisque c’est un ancien coureur, Jacques Lohmüller, un Suisse. Il nous accueille, il me pose quelques petites questions. Je lui montre quelques papiers que j’avais écrits pour moi. Il réfléchit un petit peu, me pose quelques questions encore. Et puis, il me dit : “Bon, écoute, je te prends dans ma rédaction, mais je te renvoie en Bretagne. Parce que je voudrais que tu me fasses des papiers tous les quinze jours. À chaque fois, il me faudra l’analyse de cinq clubs bretons”. Voilà. Je reprends le train. Et j’ai trouvé que les chaos du rail m’étaient plutôt sympathiques. Je n’entendais pas les bruits tellement j’étais heureux. Et j’ai fait ce premier papier avec le Club cycliste de Concarneau et le Vélo-Sport de Scaër, charité bien ordonnée commence par soi-même… C’était en novembre 1961. Et c’est comme ça que j’entre dans le journalisme.

“Une trouille folle”

J’étais payé à la pige, mais ce n’était pas suffisant pour vivre. Ma mère était plutôt fière et très compréhensive. Mon père, lui, voulait toujours que je sois marin, il voulait que j’aille dans le domaine de la pêche. Je lui avais montré mon papier, mais il n’était pas très convaincu. Ma mère disait : “Mais regarde, il écrit dans le journal !” Mais je restais pigiste. Alors, j’ai dit à Jacques Lohmüller que je voulais vraiment en faire mon métier. En fait, *Vélo Journal* appartenait à un petit groupe de presse qui s’appelait KerPresse KerCité et était la propriété d’un industriel breton, un personnage qui portait un

haut-de-forme, qui s'appelait de Kerveguen. Ils me placent dans un de ses journaux, *La Dépêche de Poissy*. Il y avait un peu de sport mais je me retrouve quand même à faire les chiens écrasés. Pendant cette période, j'ai des contacts avec Jean Leulliot, qui est organisateur de courses cyclistes. Il m'a pris un peu sous son aile car il savait que je connaissais bien le vélo. Puis, arrive le temps du service militaire. Je fais mes classes à Fréjus puis je suis muté à Djibouti. C'était encore la Côte française des Somalis. J'arrive par le paquebot *La Bourdonnais*. Puis, on nous met directement dans un camion et on nous envoie sur les hauts plateaux. On arrive dans un camp commandé par le capitaine Henri Salaün. Et trois mois après, il me convoque pour me dire qu'il vient de recevoir un message du gouverneur et que j'étais muté à *Radio Djibouti*. Je n'avais jamais fait de radio, j'avais une trouille folle, mais finalement ça s'est bien passé. Ensuite, je suis rentré en métropole. Je voulais aller à Paris mais on m'a demandé de choisir une station régionale de *France 3*. Je choisis Rennes, et pendant quatre ans, je présente le journal à Rennes. Toutes les semaines, je voyais Charlez ar Gall (*l'oncle du général de Gaulle, ndlr*) qui venait faire ses chroniques. Alors, on discutait un petit peu en breton. C'était sympa ! Le breton était assez présent dans ma vie à cette époque-là. Mais à un moment, j'ai eu des problèmes avec un rédacteur en chef qui n'était pas très marrant. En fait, il m'en voulait, car lorsque je faisais mes journaux télévisés, je n'utilisais aucune note. J'avais les papiers devant moi mais je ne les consultais jamais. Mes collègues voulaient faire la même chose mais lui, ça le stressait. Il m'en voulait pour ça. Il voulait à tout prix me coincer, mais il se trouve que lorsqu'il arrivait le matin au bureau, j'étais déjà là. Et quand il partait le soir, j'étais encore là. Il ne pouvait rien contre moi, mais finalement c'est moi qui suis parti.

L'arrivée sur *Antenne 2*

Je suis revenu à Djibouti pour deux ans. Avant d'y repartir, j'avais fait la connaissance d'un type qui portait le même nom que moi. Il s'appelait Jean-Paul Ollivier. Même nom, même orthographe. Il était rédacteur en chef de *Paris Match*. J'avais commencé à écrire des bouquins. Je m'étais inscrit à L'Argus de la presse, et je recevais les papiers de l'autre Jean-Paul Ollivier qui venait d'écrire un bouquin sur la révolution russe. Il ne me connaissait pas. Mais moi, je savais qui il était. Donc je lui renvoyais ses papiers. Et à un certain moment, il m'a dit : "Un jour, il faudra que nous fassions connaissance". Alors, hop, à un moment, je suis allé le voir. Il m'a demandé ce que j'allais faire. Je lui ai dit que je partais à Djibouti. Il me dit de le contacter quand je reviendrai. Il m'organise un rendez-vous avec Jacques Sallebert. Nous sommes en 1974. De nouvelles chaînes se créent. Il y avait *TF1*, *Antenne 2*, *FR3*, Radio France, etc. Sallebert, qui était directeur de l'information sur *Antenne 2*, devait constituer son équipe. Je viens le voir et ça se passe bien. Et à un moment, il vient me poser une colle. Il me dit : "Jacques Anquetil a bien été champion olympique ?" Je lui réponds que ce n'est pas tout à fait exact, qu'il a été médaillé olympique en bronze, à Helsinki en 1952, dans la course par équipes, en compagnie de Claude Rouer et Alfred Tonello. J'ai été engagé et j'ai fait partie du premier service des sports de la chaîne. La première émission a eu lieu le 5 janvier 1975, nous étions neuf : Robert Chapatte, Thierry Roland, Roger Couderc, Léon Zitrone, Bernard Père, Jean-Michel Leulliot, Richard Diot, Jo Choupin et moi... J'avais 31 ans." ◆

Crozon 1965 : LES PRÉMICES DU COMBAT ANTINUCLÉAIRE

Une décennie avant Plogoff, c'est à Crozon durant l'été 1965 que les pionniers de la lutte antinucléaire ont fourbi leurs armes en protestant contre le projet de base sous-marine de l'Île-Longue. Un combat inégal face au pouvoir gaullien, dans le contexte très sensible de la guerre froide.

PAR **RÉGIS DELANOË**

Mai 1965, Crozon. Avec leurs estafettes, leurs bleus de travail et leurs appareils de géomètre, ils se sont vite fait remarquer de la population locale. Il y a du *reuz* dans le bourg ! Aux cafés du coin, les discussions tournent autour d'eux : les techniciens chargés d'analyser l'Île-Longue sous toutes les coutures. Longueur, largeur et profondeur de cette langue minérale ceinturée de falaises qui fait face à la rade de Brest, entre la pointe des Espagnols et la commune de Lanvéoc. Interrogé des années plus tard, l'ingénieur en chef Pierre Pommellet se souvenait : "C'était très joli et plutôt sauvage vers son extrémité. Il y avait beaucoup de fermes et un éperon rocheux impressionnant qui surplombait des eaux cristallines". "Le lieu était magnifique, comme du reste tous les alentours", abonde Gérard Borvon. Cet enseignant en physique retraité avait une partie de sa famille originaire de Landévennec, à l'entrée de la presqu'île. Il était à l'époque étudiant, quand les plus hautes autorités de l'État ont commencé à s'intéresser à son bout de Finistère adoré. Quelques semaines plus tôt, le général de Gaulle en personne y avait rendu une visite officielle mais encore à ce moment-là bien mystérieuse. Sibyllin et sentencieux, le premier président de la Cinquième République avait alors déclaré, face au parterre d'élus locaux : "La géographie a peut-être fait de Brest un haut lieu de notre destin". Le choix s'était en effet porté sur ce bout de terre face à la cité du Ponant pour y construire une base de sous-marins nucléaires. Un enjeu national majeur, dans le brûlant contexte de la guerre froide.

Affiche de 1984.

OUEST-FRANCE

Des manifestants, le 20 août 1965.

COLLECTION PARTICULIÈRE

"La Seconde Guerre mondiale s'était achevée dans le chaos d'Hiroshima et de Nagasaki. Nous sommes les héritiers de cette histoire", rappelle Gérard Borvon. En 1945, l'ennemi nazi est vaincu et c'est un nouvel affrontement entre Américains et Soviétiques qui se profile. La course à l'atome devient un enjeu majeur, et c'est dans ces conditions que la France crée, cette même année, un Commissariat à l'énergie atomique, "avec pour mission de poursuivre les recherches scientifiques et techniques consacrées à l'énergie nucléaire nouvellement découverte", éclaire Kerian Bouthemy, qui a consacré un mémoire de recherche à la base sous-marine de l'Île-Longue. En 1954, un programme nucléaire militaire français est lancé par le gouvernement de Pierre Mendès France. Le 13 février 1960, la première bombe atomique française, baptisée "Gerboise bleue", explose dans le désert algérien. "L'objectif du général de Gaulle était de garantir l'indépendance nationale", poursuit l'historien. "L'arme nucléaire et la dissuasion qu'elle permettait étaient des éléments fondamentaux de la souveraineté nationale." Une politique qui se déploie dans les airs, sur terre et en mer, avec pour ce dernier point la mise en chantier en 1964 à Cherbourg du *Redoutable*, premier des sous-marins nucléaires lanceurs d'engins. Il faut donc un port d'attache à ce nouveau fleuron de la Marine française. La région méditerranéenne est d'abord privilégiée, mais l'éloignement du littoral corse de toute installation industrielle s'avère rédhibitoire, tandis que la Côte d'Azur est également vite exclue pour ne pas entraver son développement touristique. Il en va de même pour la façade atlantique, et c'est ainsi la pointe bretonne que choisissent le président de Gaulle et ses conseillers.

Contestation extraordinaire

Le 3 juin 1965, le site de l'Île-Longue est définitivement validé et devient officiellement un territoire affecté aux besoins de la Défense nationale. Au total, l'expropriation concerne 230 hectares de terres, habitées par une centaine de personnes, dont "une majorité de carriers", précise Gérard Borvon. Les carrières locales sont réputées et produisent de grandes quantités de cubes de pierre, employés dans toute la Bretagne et jusqu'à Paris. "Il s'agit d'une communauté vivant en vase clos, peu connectée au grand chamboulement géopolitique de ces années-là. Les îliens, comme on les appelle dans la presqu'île, étaient considérés comme

quasiment des étrangers par les habitants de la commune voisine du Fret", indique Kerian Bouthemy.
C'est pour les renseigner et, si possible, les rassurer sur leur avenir qu'une première réunion est organisée le 26 juin 1965, à l'initiative du préfet du Finistère, Gabriel Eriau. Tout doit être réglé en dix-huit mois seulement, leur dit-on, pour des travaux qui doivent démarrer début 1967. "Cette décision est irrévocable", prévient l'émissaire de l'État, qui ne pressent probablement pas qu'un mouvement de protestation puisse se mettre en branle. "De Gaulle, à l'époque, était une icône qui apparaissait intouchable. Que des gens d'ici aussi modestes puissent oser contester une de ses directives, c'était déjà extraordinaire", salue Gérard Borvon, qui a consacré un livre-enquête à ce combat (*Refuser l'arme nucléaire*, aux éditions L'Harmattan).

"L'Île-Longue aux touristes"

Dans un premier temps, Louis Jacquin, le maire nouvellement élu de Crozon, prend la défense de ses ouailles. Au début de l'été, il est à la tête du comité de défense, constitué pour soutenir les intérêts des expropriés. Le 15 août 1965, une nouvelle réunion rassemble 400 personnes. La mobilisation prend de l'ampleur. Le 20 août, 500 à 600 manifestants sont présents à Crozon, avec la ferme intention de pousser les autorités à renoncer au projet de construction de la base sous-marine. Sur les véhicules du cortège, de larges banderoles sont fixées, avec des slogans sans équivoque : "Des touristes, pas de militaires", "L'Île-Longue aux touristes", "Non au sous-marin atomique à l'Île-Longue". "Au début, c'était la construction de la base qui posait problème, mais à force de s'intéresser au sujet, les expropriés sont alertés sur les risques de radiations", fait savoir Kerian Bouthemy. Deux jours plus tard, le 22 août, une nouvelle assemblée générale réunit plusieurs centaines de mécontents. La décision est prise d'élargir le combat en essayant de mobiliser au-delà de la presqu'île, alors même que le maire de Crozon commence à prendre ses distances. "Il serait vain, à mon sens, de nourrir la moindre illusion", répond ainsi Louis Jacquin à la question : "Croyez-vous que la décision du ministère des Armées soit irrévocable, entretenez-vous encore quelque espoir de voir le projet abandonné ?", posée lors d'une interview à la presse locale le 2 septembre. "Il était un élu de droite qui pouvait difficilement s'opposer au projet, d'autant que les expropriés de l'Île-Longue – une majorité d'ouvriers carriers – étaient réputés pour être plutôt de gauche. Tout cela était très politique, y compris localement", analyse Gérard Borvon. "Le maire a sûrement compris que jamais le pouvoir gaulliste n'allait reculer", confirme Kerian Bouthemy.

FONDS PRIVÉ YVES CARIOU

Les blockhaus en construction en 1969.

Seuls à défendre leur île

La politisation du combat va encore monter d'un cran à l'automne 1965, alors que la France connaît la première campagne présidentielle de l'histoire de la Cinquième République. Face au président sortant, la gauche présente un seul candidat en la personne de François Mitterrand, lequel se déclare hostile à l'armement nucléaire : "Ce sont là des dépenses somptuaires. Elles ne peuvent assurer la sécurité de la France, bien au contraire. Elles la désignent plutôt comme une cible". En écho, le secrétaire départemental du Parti communiste dans le Finistère, Paul Le Gall, interroge lors d'une nouvelle réunion publique organisée à Quimper le 26 octobre : "Est-il raisonnable d'installer une telle base à quelques kilomètres d'une ville de près de 150 000 habitants ?" Un "Rassemblement pour

La pointe de l'Île-Longue, le 8 novembre 1967.

“Les habitants de la presqu’île de Crozon ne connaîtront pas les lendemains heureux de ceux de Plogoff après l’élection de Mitterrand en 1981.”

GÉRARD BORVON, AUTEUR DE *REFUSER L'ARME NUCLÉAIRE*

la paix” réunit un millier de personnes le 21 novembre à Crozon, mais la municipalité refuse de s’y associer, déplorant que “la défense des intérêts de la population dont il a la charge soit actuellement exploitée à des fins politiques”. Bien que mis en ballottage au second tour, de Gaulle est réélu le 19 décembre 1965. “Un espoir de changement s’est envolé. Les habitants de la presqu’île de Crozon ne connaîtront pas les lendemains heureux de ceux de Plogoff après l’élection de Mitterrand en 1981. L’Île-Longue est définitivement condamnée à recevoir les sous-marins nucléaires”, écrit Gérard Borvon.

FONDS PRIVÉ YVES CARIOU

L’année 1966 marque en effet la fin de la mobilisation, le comité de défense ayant échoué à élargir le soutien populaire et à convaincre les notables, comme en atteste une motion votée à l’unanimité par le conseil général du Finistère en faveur de la transformation de l’Île-Longue, avec pour argument massue la défense de l’emploi local. Reste à défendre les intérêts des expropriés, qui reçoivent l’assurance qu’ils ne seront pas relogés en appartement. “La plupart ont été relogés au Fret, dans un lotissement construit spécialement. Ils ont aussi reçu des compensations financières, mais ils ont souffert du manque de soutien, comme s’ils étaient seuls à vraiment défendre leur île”, note Kieran Bouthemy.

“Une grande tristesse”

Débutés à l’été 1967, les travaux vont mobiliser 1 500 personnes pour ce qui constituait alors le plus vaste chantier d’Europe. Gérard Borvon, qui résidait à l’époque à Brest, se remémore la vision de l’Île-Longue “qui changeait de couleur, devenant toute brune. J’ai connu un ingénieur travaillant sur place qui m’a proposé de visiter les lieux. C’était une grande tristesse de voir ces belles maisons en ruine attaquées au bulldozer”. Opérationnelle depuis le 5 janvier 1970, la base représente encore aujourd’hui un pivot majeur de l’économie de la presqu’île de Crozon, devant le tourisme. “L’Île-Longue n’aura pas provoqué une contestation de la même ampleur que l’a fait Plogoff une décennie plus tard”, conclut Kieran Bouthemy. “Les quelques années qui séparent ces deux évènements ont marqué un changement social important quant à la question du nucléaire en France.” À une époque de grande accélération de l’histoire. ◆

EXPOSITIONS, SPECTACLES,
FESTIVALS, CONCERTS...

L'agenda breton de l'été

L'été est arrivé ! Alors que la Bretagne bouillonne d'évènements, voici notre sélection de festivals et d'expositions à ne pas manquer.

FESTIVALS

Chausse tes tongs

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC (22), LES 25 ET 26 JUILLET

Pour ses 20 ans, le festival costarmoricain s'offre les Naive New Beaters, connus pour leurs prestations déjantées. Cet anniversaire sera aussi célébré avec le duo afro-punk-transe-electro Arat Kilo, le groupe jazz-afro-hip-hop Mamani Keïta & Mike Ladd, ou encore les Anglais post-punk de Deadletter, le duo parisien Bracco, les rockeurs douarnenistes de Mansion's Cellar et le groupe électro rennais Atoem.

Festival de Cornouaille

QUIMPER, DU 24 AU 27 JUILLET

Le festival quimpérois fera la part belle au Bagad Kemper, qui souffle ses 75 bougies. Cette édition sera aussi marquée par le retour du Brestois Miossec et de la chanteuse Cécile Corbel. Au programme également : de la danse bretonne, l'élection de la Reine de Cornouaille, le défilé des cercles et bagadoù, des festoù-noz gratuits au pied de la cathédrale avec Eben, Modkozmik, Digabestr...

Les Escales

SAINT-NAZAIRE, DU 25 AU 27 JUILLET

Bien que fragilisées par la baisse des subventions de la Région Pays de la Loire, Les Escales reviennent sur l'île du Petit-Maroc, à Saint-Nazaire, pour une 33e édition. Les musiques du monde seront au rendez-vous, aux côtés d'artistes français et internationaux : SDM, Philippe Katerine, Feu! Chatterton, Air, Róisín Murphy, Yodelice, Kompromat, Ko Ko Mo...

Kenleur Tour

BRETAGNE, DU 8 JUILLET AU 24 AOÛT

Conçu par la confédération de cercles celtiques Kenleur, ce festival itinérant proposera des festoù-noz, apéro-concerts, spectacles de rue et initiations tout au long de l'été. Sa scène mobile Kermaji fera notamment escale à Rostrenen, Pont-l'Abbé, Le Croisic, Mûr-de-Bretagne, Saint-Malo, Redon, Rennes, Bénodet, Douarnenez, Landerneau, Saint-Gildas-de-Rhuys, Vannes, Sarzeau, Guingamp...

Vieilles Charrues

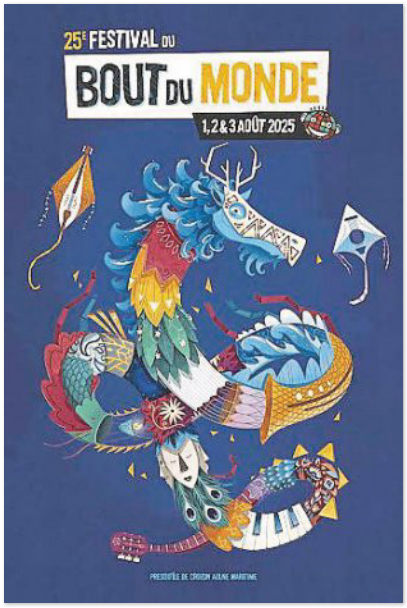
CARHAIX (29), DU 17 AU 20 JUILLET

Parmi les grands noms attendus au célèbre festival carhaisien, qui a cette année pour thème les îles paradisiaques : Damiano David, Damso, Macklemore, Martin Solveig, les Sex Pistols ou encore Zaho de Sagazan. Stereophonics et Saïan Supa Celebration seront aussi présents, pour leur seule date en Bretagne, tandis que le groupe Deluxe y signe son retour. À l'affiche également : Adèle Castillon, Solann, Yoa, ainsi qu'une création de Fleuves.

Euro Gaelic Games

VANNES, LES 18 ET 19 JUILLET

Plusieurs stades vannetais, dont celui de la Rabine, accueillent cet été le championnat européen de football gaélique, sport irlandais aujourd'hui en plein essor en Bretagne. Des équipes de toute l'Europe sont attendues durant ces deux jours. L'occasion de découvrir un sport original, empreint de cultures irlandaise et bretonne.



Festival du Bout du Monde

CROZON (29), DU 1ER AU 3 AOÛT

Des artistes de trente pays différents seront représentés au "Boudu", dont Sara Curruchich (Guatemala), BIM (Bénin), Baba Yaga (Autriche, Monténégro, Israël), Nadia McAnuff & The Ligerians (Jamaïque), Mefisto Brass (Italie), Maija Kauhanen (Finlande) ou encore Killabeatmaker (Colombie). S'y ajouteront Ayo, Ibrahim Maalouf, Orange Blossom, Robert Finley, Duplessy & The Violins of the world, Olivia Ruiz, Labess, Beat Torrent, Mitsune, Mokhtar, Maïa Barouh...

Festival du Chant de marin

PAIMPOL (22), DU 8 AU 10 AOÛT

Pour ceux qui l'auraient loupée au Festival Interceltique de Lorient, la chanteuse québécoise Lynda Lemay sera également à l'affiche de la manifestation paimpolaise. Non loin de plusieurs centaines de bateaux traditionnels, on retrouvera Carlos Núñez et Alan Stivell, ainsi que de nombreux autres musiciens, comme Bleu Jeans Bleu, Elliott Armen, The Limiñanas, Gwennyn, Fatoumata Diawara, Soviet Suprem, Nolwenn Korbell, 'Ndiaz...

Les Tréteaux du Phare

PENMARC'H (29), DU 15 AU 21 AOÛT

La 6e édition du festival de théâtre populaire revient dans le Pays Bigouden, avec au programme des spectacles de commedia dell'arte, des lectures et des seuls-en-scène, joués sur les terrasses des cafés, en entreprise, au pied du phare d'Eckmühl, au bourg, au port de Kérity ou encore à Saint-Guénolé. Des stages de théâtre destinés aux adultes et aux enfants seront aussi organisés durant la semaine.

Binic Folks Blues Festival

BINIC (22), DU 25 AU 27 JUILLET

Ce grand rendez-vous rock avec vue sur mer mettra cet été à l'honneur la scène australienne. Une douzaine de groupes venus des antipodes sont attendus, dont Public House, Guy Blackman, Thee Cha Cha Chas ou encore Hot Tubs Time Machine. Plusieurs groupes américains seront aussi à l'affiche : on pourra ainsi compter sur Acid Tongue, Hoover III, Killer Kin, Spoon Benders, The Darts, Left Lane Cruiser et Des Demonas.

Au Pont du Rock

MALESTROIT (56), LES 1ER ET 2 AOÛT

Disparu depuis 2017, le "Chapiteau", scène consacrée à la révélation d'artistes émergents, sera de retour cette année. On pourra y découvrir des jeunes artistes du coin, comme les Vannetais de Sons of O'Flaherty ou les Ploërmelais de Freedom Utopia, ainsi que les Druids of the Gué Charette, The Dead Krazuckies et Maddy Street. Sans oublier les têtes d'affiches : The Libertines, Gazo, Hoshi, The Avener...

Festival Interceltique de Lorient

LORIENT, DU 1ER AU 10 AOÛT

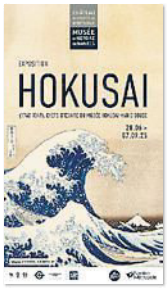
Les "Cousins d'Amérique" seront à Lorient, grâce à la présence de nombreux musiciens venus de Louisiane, de Boston, de New York, comme le groupe irlando-américain Solas, ou bien du Québec, à l'image du groupe Le Vent du Nord. La Galicienne Luz Casal sera aussi de la partie, ainsi que les Écossais de Talisk ou encore Zoë Conway, Red Hot Chili Pipers, The Kilkennys, Startijenn...

EXPOSITIONS

“Le petit peuple de la mer”

BREST, DU 5 JUILLET AU 31 AOÛT

Savez-vous comment les algues survivent à marée basse ? Et comment les poissons plats se cachent dans le sable ? Cet été, Océanopolis propose une plongée dans l’univers étonnant des petits habitants du bord de mer, incluse dans votre billet. Accompagné d’un médiateur scientifique, vous pourrez découvrir la biodiversité du littoral breton, en direct et sur grand écran grâce à une caméra immergée dans un aquarium, une loupe binoculaire et un microscope.



“Hokusai”

NANTES, DU 28 JUIN AU 7 SEPTEMBRE

Le musée d’histoire de Nantes expose plusieurs chefs-d’œuvre du grand maître japonais (1760-1849), en partenariat avec le musée Hokusai-kan. Plafond de temple bouddhique, phénix spectaculaire, mont Fuji, motifs de dragon et bien sûr de vagues… La relation à la nature, à l’eau et à la beauté est au cœur de ces gravures, dessins et peintures, dont certains sont présentés pour la première fois en Occident.

Les Nuits de Kerjean

SAINT-VOUGAY (29), DU 9 JUILLET AU 13 SEPTEMBRE

Véritable bijou d’architecture du 16e siècle, le château de Kerjean ouvre ses portes en soirée à l’occasion de l’été. L’occasion d’explorer librement près de 25 salles au riche mobilier. Un spectacle de musique Renaissance sera également donné dans les jardins intérieurs du château, accompagné des performances d’un cracheur de feu, avant une projection son et lumière à la nuit tombée.

“Le Cheval d’orgueil””

PONT-L’ABBÉ (29), DU 5 JUILLET AU 5 AOÛT

Le Pays Bigouden célèbre cette année les 50 ans de la parution du *Cheval d’orgueil* de Pierre-Jakez Hélias, mais aussi les 45 ans de son adaptation au cinéma par Claude Chabrol. Le centre culturel Le Triskell dédie donc une exposition à ce best-seller dans lequel Hélias a mêlé descriptions de la société bigoudène et réflexions sur les mutations des années 1970. L’exposition aborde les usages anciens – mode, économie, jeux, alimentation – tout en délivrant plusieurs témoignages au sujet du film de Chabrol.

“Génération d’artistes - La Méaugon”

SAINT-NICOLAS-DU-PÉLEM (22), DU 7 JUILLET AU 29 AOÛT

Le musée de l’école de Bothoa expose les œuvres des élèves d’Yves Le Béchec, un ancien instituteur de La Méaugon, près de Saint-Brieuc. Personnage étonnant et grand amateur d’art, il a transmis sa passion aux écoliers, dont certains ont vu leurs œuvres exposées, voire primées, dans les années 1960. Plusieurs d’entre eux ont accepté de prêter leurs créations à cette occasion.

“Sauvage !”

RENNES, DU 29 JUIN AU 31 AOÛT

Une vache pie-noir croisée avec un flamant rose, une poule-lézard, une girafe-chèvre… Des animaux bien étranges sont à découvrir dans le quartier du Blosne et le long d’un parcours en plein air, de la station de métro Triangle à l’écomusée de la Bintinais. Le but de cette exposition participative : se demander à quoi ressembleront les animaux du futur. L’écomusée donne également carte blanche aux habitants du Blosne pour proposer des évènements. Au programme pour l’instant : lectures dans les arbres, atelier d’impressions végétales, jeux autour du réemploi, spectacle…

"Sur les murs, la peinture !"

BREST, JUSQU'AU 21 SEPTEMBRE

Cette exposition internationale d'art urbain présente le travail d'une quarantaine d'artistes new-yorkais, brésiliens, parisiens, bretons, brestois ou marseillais. Les Ateliers des Capucins abriteront ainsi une centaine d'œuvres – dont certaines en création. Parmi les artistes mis à l'honneur : l'incontournable Banksy, le maître du pochoir Blek le Rat, les mosaïques d'Invader, le précurseur Gérard Zlotykamien, la légende Futura, la pionnière Lady Pink, le duo Os Gemeos ou encore l'Indonésien Eko Nugroho.

"Germaine Kanova. Regard d'une photographe sur la Libération"

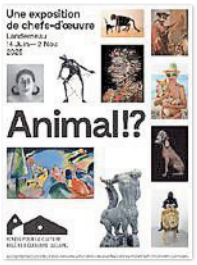
PORT-LOUIS (56), JUSQU'AU 4 JANVIER 2026

Son parcours est hors norme et pourtant méconnu : Germaine Kanova (1902-1975) a été l'une des premières femmes photographes de guerre en France. Après avoir été portraitiste pour des célébrités, elle immortalise la Libération et notamment celle de la poche de Lorient. Elle documente ainsi la découverte du charnier de Port-Louis, où les corps de nombreux fusillés avaient été entreposés par l'armée allemande. C'est à l'occasion des 80 ans de cet évènement que le musée national de la Marine expose une cinquantaine de ses clichés.

"Douarnenez, 1924, la lutte des sardinières"

RENNES, JUSQU'AU 13 MARS 2026

À l'occasion du centenaire de la grève des sardinières de Douarnenez, une vingtaine de photographies s'invitent au sein de l'exposition permanente du musée de Bretagne. On peut également y contempler le fameux tableau de Charles Tillon représentant un cortège d'ouvrières bigoudènes portant un grand drapeau rouge. L'occasion de (re)découvrir l'histoire des conserveries finistériennes au début du 20e siècle, entre pénibilité du travail et mobilisation historique.

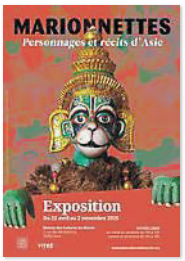


"Animal !?"

LANDERNEAU (29), JUSQU'AU 2 NOVEMBRE

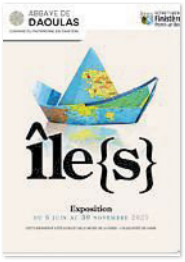
Au cœur de nos expressions et de nos représentations artistiques, les animaux sont également à l'honneur de la nouvelle exposition du Fonds Hélène & Édouard Leclerc. Plus de 150 chefs-d'œuvre d'artistes emblématiques y sont à découvrir pour interroger la place de l'animal dans nos sociétés humaines, d'Edgar Degas à Alberto Giacometti, en passant par Rosa Bonheur, Louise Bourgeois, Francisco de Goya, Vassily Kandinsky, Henri Matisse ou Annette Messager.

"Marionnettes. Personnages et récits d'Asie"



VITRÉ (35), JUSQU'AU 2 NOVEMBRE

Poupées en bois, figurines en peau, miniatures humaines, animales ou fantastiques... La Maison des cultures du monde présente quelques-unes de ces ombres et marionnettes qui peuplent les théâtres et animent les rituels religieux en Asie, souvent porteuses de récits mythiques ou détentrices de pouvoirs magiques. Des ateliers de création et des démonstrations sont prévus en parallèle de l'exposition.



"Île{s}"

DAOULAS (29), JUSQU'AU 30 NOVEMBRE

Outre ses charmants jardins et son beau cloître roman, l'abbaye de Daoulas abrite régulièrement des expositions consacrées à la diversité culturelle. Cette année, l'ancien monastère nous emmène à la découverte des îles du monde – et de Bretagne. Des photos, maquettes, objets archéologiques, cartes, peintures, films et témoignages invitent à explorer ces territoires souvent fascinants, entre aventure, isolement, rêve, exil et émerveillement.

BRESTOIS

N° 4 – JUILLET 2025

**D'où vient le Paris-Brest ? Y a-t-il une ville souterraine ?
Où est passé l'or de la Banque de France ?
Pourquoi y a-t-il eu 80 000 Américains à Brest ?**

10 HISTOIRES INSOLITES DE BREST

En collaboration avec la rédaction de Ouest-France

RUGBY CLUB VANNES 1950

Trugarez

Un immense merci à l'ensemble de nos partenaires, abonnés, supporters et bénévoles pour leur soutien sans faille durant toute la saison.

À chaque match, à la Rabine et dans tous les stades de France, vous avez fait briller le RC Vannes et la Bretagne avec passion et respect.

Comme un héritage, cette première saison historique en Top 14 restera gravée à vie.

Nous sommes déjà tournés vers demain, avec encore plus de détermination, pour poursuivre notre progression et continuer d'écrire la fabuleuse histoire du Rugby Club Vannes.

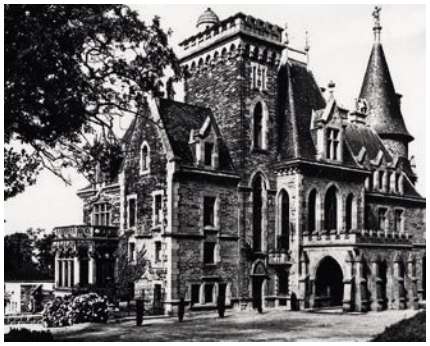
RUGBY CLUB VANNES 1950

FIERTÉ BRETONNE

trugarez = merci

SOMMAIRE

N° 4 - JUILLET 2025



P. IV PORTRAIT
Jacques Guérin

P. VI DOSSIER
10 histoires insolites de Brest

SOCIETE OUEST-FRANCE, SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 300 000 euros
10 rue du Breil, 35051 Rennes cedex 9
02 99 32 60 00
www.ouest-france.fr

Fondateur de l'Association pour le Soutien des Principes de la Démocratie Humaniste : François Régis Hutin.

Directeur de la publication : François-Xavier Lefranc.

Rédacteurs en chef : Philippe Boissonnat, Laetitia Greffié, Sébastien Grosmaître.

Principale associée : SIPA (Société d'investissements et de participations) contrôlée par l'Association pour le Soutien des Principes de la Démocratie Humaniste (association loi 1901).

Directeur exécutif Latitude Magazine : Stéphane Baranger

BRETONS

2, place de la République,
BP 43950, 56039 Vannes Cedex
02 97 47 22 30
www.bretons.bzh redaction@bretons.bzh

Édité par : Les Éditions Blanc & Noir

Directeur de la publication : Olivier Porte

Rédactrice en chef : Maiwenn Raynaudon-Kerzerho

Rédactrice en chef adjointe : Loeiza Alle

Conception graphique et mise en page : David Yven

Ont collaboré à ce numéro : Frédérique Guiziou, Pierrick Jégu, Mickaël Louédec

Relecture : Nathalie Perrot

Conseiller éditorial : Didier Le Corre

Publicité, opérations spéciales : Cécile Derré, Claire Guillemot (pub@bretons.bzh)

Imprimeur : Imprimerie Mordacq
62120 Aire-sur-la-Lys

Nom du principal associé de la société : Latitude magazine

P. XII GASTRONOMIE
La pâtisserie

BRESTOIS

Réalisé en partenariat avec les rédactions de *Ouest-France* Brest et de *Bretons en cuisine*.

JACQUES GUÉRIN

L'audacieux du bout du monde

Après s'être occupé du Quartz, puis des Jeudis du port et des Mardis de Morgat, cet ancien footballeur a créé le Festival du Bout du Monde en 2000.

PAR **MICKAËL LOUÉDEC** AVEC **FRÉDÉRIQUE GUIZIOU / OUEST-FRANCE**
PHOTO **GWÉNAËL SALIOU**

Nous sommes à Saint-Étienne, dans le Forez, au milieu des années 1970. Dans les rangs des fameux Verts, qui s'apprêtent à faire chavirer la France entière, un jeune Breton caresse l'espoir de devenir footballeur professionnel. Jacques Guérin, tout juste sorti de l'adolescence, est "aspirant pro". Il participe aux rencontres de l'équipe réserve en troisième division. "J'y ai passé deux ans", se souvient-il. "La première année, j'allais aux entraînements. La seconde, j'étais moins assidu… Ça ne pardonne pas. De toute façon, je pense que je n'avais pas le niveau pour percer."

Assis à la table d'un restaurant du port de commerce de Brest, celui qui est devenu le patron du Festival du Bout du Monde rembobine son histoire. L'itinéraire est sinueux. On ne passe pas du foot à la musique sans prendre quelques virages.

Né à Guérande (Loire-Atlantique) en 1958, Jacques Guérin ne connaît rien de Brest quand il y pose ses valises au crépuscule des années 1970, pour effectuer son service militaire. "Une ville inconnue, où je n'avais pas de repères. Finalement, j'y suis resté. J'ai rencontré une presqu'îlienne et j'ai eu trois enfants." Il n'en oublie pas pour autant le football. Il porte le maillot de l'US Plougonvelin et, certains week-ends, croise le fer avec l'AS Conquetoise, qui aligne sur le terrain un certain François Cuillandre. Le maire de Brest se souvient d'un "excellent footballeur".

"La musique comme média"

À cette époque, il lance Rock sur la blanche, au jardin Kennedy, dans le centre-ville de Brest. Un festival de musique, déjà. Puis, il rencontre Christophe Miossec, qui n'en est qu'à ses débuts et qui n'a pas encore mis à la scène française les grandes claques que seront *Boire* et *Baiser*. "J'avais arrêté le rock et dissous mon groupe Printemps Noir", se rappelle Miossec. "Je bossais alors à *Ouest-France* ! Jacques entraînait une équipe de foot corpo, que j'avais intégrée en tant que défenseur. Lui, c'était le meneur de jeu de cette équipe complètement folklo, dépareillée, avec des chômeurs, des musiciens, des rockeurs, des punks, des babas cool…" Le foot, encore et toujours. En coulisses comme sur le terrain, Jacques Guérin s'impose en leader et créateur. Pas étonnant de le retrouver plus tard à la direction du Centre de création musicale de Brest, au Quartz, puis à la manœuvre pour l'organisation des Jeudis du port. Les Mardis de Morgat suivront.

En 1994, il crée Quai Ouest Musiques. Un tournant décisif dans sa carrière. Depuis, grâce à

cette société de production, il organise des concerts un peu partout en Bretagne. La Carène ou le Vauban, entre autres, lui doivent quelques moments mémorables. “Il y a ceux qui font du business, peu importe le produit, et il y a ceux, comme Jacques, qui croient aux concerts live et qui veulent apporter du bonheur aux gens, avec la musique comme média”, analyse Charles Muzy, le patron du Vauban. François Cuillandre, avec qui il collabore pour (notamment) l’organisation des Jeudis du port, y va aussi de son compliment : “C’est un grand monsieur qui connaît bien son travail et qui l’aime vraiment”.
C’est l’esprit qui anime Jacques Guérin quand il fonde le Festival du Bout du Monde en 2000, avec ses amis Sébastien Panou et Marc Ribette. Une aventure pour le moins audacieuse. “Il nous fallait un site, un endroit… On a eu la chance de rencontrer Jean Cornec, qui était alors maire de Crozon. Il nous a fait découvrir la prairie de Landaoudec et nous a fait confiance…” La première édition aurait pu être catastrophique. Des trombes d’eau s’abattent sur la presqu’île. Des concerts doivent être retardés, d’autres annulés. L’équipe en sort plus soudée que jamais. “Jacques reste toujours zen. Il sait gérer la pression”, analyse Ludovic Salaün, bénévole depuis près de dix ans au festival, aujourd’hui en responsabilité des parkings. Lui aussi loue le côté fédérateur du personnage, qui a su réunir autour de lui “toute une bande de bénévoles… de 1 800 personnes !”

“Oser, dénicher, explorer”

Quand il regarde dans le rétroviseur, Jacques Guérin revoit les concerts de Joan Baez, d’Alain Bashung, de Manu Chao… Il réentend les Cubains du Buena Vista Social Club, Ibrahim Ferrer et Compay Segundo. Il a également une pensée pour des artistes moins célèbres, qui ont contribué à bâtir le festival. Il sort d’une sacoche une photo dédicacée de Stanley Bedford, musicien jamaïcain présent dès les débuts de l’aventure. C’est aussi ça, le “Boudu” : “Il faut oser, dénicher, explorer des nouveaux projets”. Il pense également à l’avenir. “Je réfléchis à la transmission de la boîte. Je me donne jusqu’en 2027. Je resterai à Quai Ouest, mais pas pour gérer le quotidien. Plutôt pour garder un œil. Pour me retirer petit à petit.” La succession sera lourde. L’AS Saint-Étienne n’a pas remplacé Michel Platini d’un coup de baguette magique… ◆

10 HISTOIRES INSOLITES SUR BREST

Des meurtres, des souterrains secrets, des fraises et même un chevalier travesti… Le passé de Brest recèle d'étonnantes histoires !

PAR **MAIWENN RAYNAUDON-KERZERHO** ET **LOEIZA ALLE**

Une ville sous la ville

Sous la ville actuelle subsisteraient les vestiges de l'ancienne, à laquelle on accéderait par un réseau de souterrains.

HERVÉ RONNÉ

En 1944, une pluie de bombes s'abat sur Brest. Le siège de la ville, où sont repliés des Allemands, dure plusieurs semaines. À la Libération, c'est un champ de ruines. "De ce chaos naît la ville que nous connaissons", écrit Yves Coativy dans un numéro des *Cahiers de l'Iroise*, une riche revue d'histoire locale. "Mais la première cité survit dans les entrailles de la seconde, comme un cadavre enfoui dans les remblais", précise-t-il aussitôt.
Car oui, Brest fut reconstruite bien souvent par-dessus ses ruines. Remblayées, redessinées, les nouvelles rues recouvrent les anciennes. Et, parfois, en laissent apercevoir un petit bout. Ainsi, la rue La Pérouse a aujourd'hui totalement disparu. Mais, jusqu'à l'édification de nouveaux immeubles en 1995, on pouvait toujours y accéder en passant sous une dalle de béton et par les caves des immeubles, qui n'étaient autres que les anciens rez-de-chaussée. L'église Saint-Louis quant à elle, rasée après la guerre, fut rebâtie au même emplacement. Et, lorsqu'on descend dans sa crypte, on peut voir le portail de l'ancienne, une porte murée bien mystérieuse, et même les vestiges des escaliers qui menaient vers le clocher. ◆

Un mystérieux vol de diamants au lycée d'Harry Potter

L'étonnant château de Ker Stears est désormais un lycée aux faux airs de Poudlard. Il fut le théâtre d'un vol qui a inspiré une des aventures d'Arsène Lupin.

ARCHIVES DE BREST / ARTAUD

Imaginez le décor : un château néo-gothique, aux tourelles ouvragées, édifié en 1882, non loin du centre de Brest. Ensuite, les personnages : la veuve du bâtisseur des lieux et son nouvel époux, le comte Olivier de Rodellec. Ajoutez-y un diplomate russe, qui tente de semer la zizanie dans ce couple. Et puis, le coup d'éclat : un soir de fête, la comtesse enlève ses bijoux pour jouer du piano. Le lendemain, impossible de retrouver le diamant bleu d'une valeur inestimable serti sur une de ses bagues. Scandale, venue de la police, qui découvre la pierre précieuse dissimulée dans la poudre à dentifrice du Russe… Lequel crie au complot mené par le mari !
L'affaire a défrayé la chronique brestoise en 1906, et l'écho de son feuilleton judiciaire fut national. À tel point qu'elle inspira Maurice Leblanc, dans l'écriture d'une aventure d'Arsène Lupin, *La Dame blonde*.
Aujourd'hui, le décor étonnant du château de Ker Stears est celui d'un lycée professionnel, spécialisé dans l'hôtellerie-restauration. Entre Harry Potter et Arsène Lupin, nul doute qu'il inspire ses élèves… ◆

Le chevalier de Fréminville, érudit et travesti

Cet étonnant aristocrate fut à la fois un soldat, un érudit et un travesti s'assumant au grand jour.

À la fin des années 1820, les promeneurs empruntant la Grande-Rue, qui deviendra la rue Pasteur, pouvaient apercevoir, à la fenêtre d'un des immeubles, un homme vêtu de robes de mousseline, coiffé et maquillé, s'amusant à les saluer. Surnommé Mademoiselle Pauline, il s'agissait en réalité du chevalier Christophe-Paulin de La Poix de Fréminville. Un personnage fascinant, qui fut à la fois un marin ayant parcouru le globe et participé à des batailles navales, un amoureux au destin tragique, un érudit passionné de faune, de flore et d'histoire de Bretagne, ainsi qu'un travesti, partageant au grand jour son goût pour le vêtement féminin.

C'est pourtant dans une famille d'aristocrates traditionnels que voit le jour Christophe-Paulin de Fréminville, en 1787, à Ivry-sur-Seine. Son père est ingénieur des Ponts et Chaussées. Bien vite, lui, qui restera un royaliste convaincu toute sa vie, se rêve en marin, s'inspirant de la lecture des *Relations de voyages autour du monde* de James Cook et du *Voyage autour du monde* de Bougainville.

Gilbert Siou, qui a publié *Les Aventures du chevalier de Fréminville*, chez Coop Breizh en 2020, décrit ainsi la carrière de cet homme, qui est blessé lors de combats contre les Anglais, participe à plusieurs expéditions aux Antilles ou dans le Grand Nord, s'adonnant à des observations naturalistes méticuleuses. Ce passionné de sciences explorera aussi la Bretagne, où il s'installe après son mariage, s'intéressant à son histoire au point de devenir correspondant de l'Académie celtique.

C'est au retour d'un voyage aux Antilles – où il serait tombé amoureux d'une jeune femme nommée Caroline, qui se serait suicidée de désespoir en pensant avoir été abandonnée par le jeune officier – qu'une passion naît chez le chevalier. Il aime se vêtir d'attributs féminins, se piquant de mousseline et de taffetas ainsi que des dernières nouveautés de la mode. Loin de se cacher, celui qu'on surnomme désormais Mademoiselle Pauline va au théâtre ou aux réceptions mondaines brestoises travesti en femme. Cet intellectuel va jusqu'à publier un *Essai sur l'influence physique et morale du costume féminin.* ◆

Frézier n'a pas donné son nom à la fraise

C'est une histoire connue : l'explorateur brestois Amédée Frézier a rapporté du Chili la variété de fraise qu'on consomme aujourd'hui. Mais l'homonymie avec le fruit est complètement fortuite !

Peut-être connaissez-vous l'histoire d'Amédée-François Frézier ? Ce Savoyard, né en 1682, qui s'établit à Brest, était un "personnage hors du commun", comme le décrit Fañch Roudaut, dans le *Dictionnaire d'histoire de Bretagne*. Navigateur et explorateur, il a aussi été cartographe, inventeur, théoricien de l'architecture, polémiste, peintre et même espion.

C'est d'ailleurs avec une mission d'espionnage qu'il appareille pour l'Amérique du Sud, pour surveiller et observer les colonies espagnoles du Nouveau Monde. Et c'est du Chili qu'il rapporte, en 1714, cinq plants d'une espèce inconnue en Europe de fraises charnues et blanchâtres. Jusqu'ici, en Europe, on ne connaissait que la fraise des bois. De ces plantes, qu'Amédée Frézier veillera précieusement et plantera dans sa propriété de Plougastel, naîtront les fraises que l'on consomme aujourd'hui. Quel nom prédestiné ! Car les fraises s'appelaient déjà ainsi. Et Amédée Frézier n'y est pour rien... ◆

La cuite mémorable de Jack Kerouac

En quête de ses racines bretonnes, l'auteur de *Sur la route* a fait une visite arrosée à Brest en juin 1965.

BRIDGEMAN

Il est 3 heures du matin, rue de Siam. Jack Kerouac beugle un *Ave Maria* avec une douzaine de matelots "chantant comme des anges tristes", racontera-t-il dans son roman *Satori à Paris*, tandis que des "groupes d'Apaches" traversent la rue à son approche.
L'écrivain américain a raté son avion à Orly et est monté dans un train filant vers la Bretagne. Il fera un portrait sombre de ce passage éclair – moins de deux jours – à Brest, décrite comme un "terminus" au "brouillard sinistre qui tombe en crachin". Kerouac débute son errance éthylique en enchaînant les bières et les cognacs dans un "café lugubre", avant d'écumer plusieurs autres bistrots. L'icône de la Beat Generation tangue dans les rues de Brest, sans endroit où dormir, et finit par demander de l'aide… à des agents de police, qui lui dégotent une petite auberge.
Son escale brestoise est une étape dans sa quête de ses origines bretonnes : le "clochard céleste" se dit en effet issu d'une vieille famille de la péninsule, les Le Bris de Kerouac. À Brest, l'écrivain aussi hirsute qu'éméché rencontre un certain Pierre Le Bris, libraire de son état. Le vieux cognac coule à flots tout comme les plaisanteries sur leurs possibles liens de parenté. Puis Kerouac reprend la route.
Il meurt quatre ans plus tard avec, paraît-il, un billet d'avion pour la Bretagne dans sa poche. Sans savoir que sa piste était en réalité fausse, et l'histoire moins belle : son ancêtre était en fait un fils de notaire du Huelgoat qui avait fui la Bretagne et changé de nom, après avoir été accusé de viol et de vol… ◆

Où est passé l'or de la Banque de France ?

SYGMA

La disparition pendant la Seconde Guerre mondiale d'une caisse d'or émanant des réserves de la Banque de France alimente toujours les rumeurs les plus folles.

Vous souvenez-vous de l'affaire Troadec ? En 2017, quatre membres d'une même famille, Pascal Troadec, son épouse, Brigitte, et leurs deux enfants, Sébastien et Charlotte, vivant à Orvault, près de Nantes, disparaissent. Assez vite, les soupçons se portent sur Hubert Caouissin, le beau-frère de Pascal. Et les enquêteurs comprennent bientôt que le motif de ce terrible assassinat est une sombre histoire de lingots d'or, retrouvés dans un immeuble désaffecté de Recouvrance, et qui auraient été subtilisés par Pascal…
De l'or, dans un immeuble brestois ? L'affaire fait remonter un vieux souvenir. Nous sommes cette fois le 18 juin 1940. Les Allemands ont déjà pris Paris. Et à la pointe du Finistère, une opération cruciale se met en place : évacuer les réserves d'or de la Banque de France. Il est 18 heures lorsque s'achève la mission. Déchargée à Casablanca, la précieuse cargaison sera mise à l'abri au Soudan français pendant toute la durée de la guerre.
À la Libération, la Banque de France a fait ses comptes : sur 2 800 tonnes, évacuées depuis Brest mais aussi depuis Toulon et Le Verdon, il manque moins de 400 kilos, soit moins de 0,02 % de perte. Une caisse – une seule sur les 20 000 caisses et sacs qui ont transité – a été perdue à Brest lors de la dernière opération d'évacuation le 18 juin", expliquait l'historien Alain Boulaire à *Bretons* en 2021.
Une caisse qui contenait quatre lingots, soit 50 kilos d'or pur. Des témoins attestent qu'elle est tombée à l'eau.
En août 1945, des recherches sous-marines effectuées dans la rade sont infructueuses. Au *Télégramme*, après l'affaire Troadec, une certaine Colette assurait que son père, aidé de quelques amis, aurait récupéré les lingots, pour les soustraire aux Allemands, puis les aurait dissimulés dans un immeuble. C'est de là qu'ils auraient, soixante-dix ans plus tard, provoqué des dissensions familiales fatales… ◆

Le Paris-Brest, Brestois ou Parisien ?

BRIDGEMAN

La fameuse pâtisserie née dans les années 1900 a-t-elle été inventée à Paris ou à Brest ? Il semblerait que ce ne soit ni l'un ni l'autre…

Pâte à choux, crème pralinée, craquelin, sucre glace, amandes effilées… Pas de doute, le Paris-Brest a séduit de nombreux gourmands depuis sa création. Doit-on ce délice à un pâtissier brestois exilé à la capitale ? Ou bien à un chef parisien amoureux du Finistère nord ?

Le Paris-Brest serait en réalité un hommage à la course Paris-Brest-Paris, créée par Pierre Giffard, le directeur de l'information du *Petit Journal*, en 1891. Le journaliste imagine une course de 1 200 km, sur une durée de sept jours. 206 coureurs participent à la première édition, que le vainqueur remporte en roulant 71 h 37 sans dormir !

Pour promouvoir sa course devenue internationale, Giffard sollicite en 1909 le pâtissier Louis Durand, basé à Maisons-Laffitte – une des villes-étapes de la course – dans les Yvelines, à qui il demande de confectionner un gâteau célébrant l'évènement.

Si la course disparaît en 1951, elle subsiste désormais sous forme de randonnée cyclotouriste. Le Paris-Brest, lui, continue de connaître le succès.

Reste un dernier mystère : si le Paris-Brest est rond, ce serait en référence à la roue d'un vélo ou à un pneu. Mais, selon une autre hypothèse, Louis Durand se serait en réalité inspiré d'un gâteau en forme de couronne de laurier, inventé par un pâtissier… brestois ! ◆

"Tonnerre de Brest !", le canon ou l'orage ?

On dit que cette expression se réfère au canon de l'arsenal ou au coup tiré lors de l'évasion de bagnards. Mais "tonnerre de Brest" pourrait bien évoquer plutôt l'orage, tout simplement…

Il y a l'incontournable "mille milliards de mille sabords de tonnerre de Brest", l'efficace "cornichon de zouave de tonnerre de Brest", ou encore le plus surprenant "loup-garou à la graisse de renoncule de mille tonnerres de Brest"… Mais, si le capitaine Haddock a popularisé cette expression, ce n'est pas chez Hergé que se trouve son origine.

Dans *L'Étonnante aventure du tonnerre de Brest !*, l'historien Bruno Calvès cite plusieurs explications avancées à Brest, comme le nom d'un canon du château ou la présence d'une batterie de canons sur Ouessant. Les explications les plus courantes évoquent surtout le canon encadrant le travail à l'arsenal, ou encore le coup tiré en cas d'évasion d'un bagnard. Mais, pour trouver l'origine de cette expression, il faut en réalité remonter jusqu'à la nuit du 14 au 15 avril 1718. Un terrible orage impressionne alors le commissaire de la Marine André-François Boureau-Deslandes, affecté à Brest, qui décrira dans une lettre "trois coups de tonnerre les plus horribles que j'aye jamais entendus". Il relatera par la suite que, entre Concarneau et Saint-Pol-de-Léon, "on a observé que le tonnerre était tombé sur vingt-quatre églises à la même heure".

L'expression sera ensuite reprise dans des romans, journaux, cartes postales et chansons, de Paul Féval à Apollinaire en passant par Pierre Mac Orlan, Georges Brassens et bien sûr Christophe Miossec, qui chantera : "Tonnerre, tonnerre, tonnerre de Brest / Mais nom de Dieu, que la pluie cesse !" ◆

Le sacrifice des deux marins de l'*Ocean Liberty*

En juillet 1947, le cargo norvégien *Ocean Liberty* a explosé dans la rade de Brest, tuant une trentaine de personnes, dont deux marins qui tentaient de le couler.

ARCHIVES DE BREST / CHARLES-YVES PESLIN

En 1947, Brest, détruite à plus de 80 %, continue de panser ses plaies. Le plan Marshall approvisionne massivement le Vieux Continent à l'aide de nombreux cargos. L'un deux, l'*Ocean Liberty*, rejoint Brest le 28 juillet, avec dans ses cales plus de 3 000 tonnes de nitrate d'ammonium, destinées à la fabrication d'engrais. Les dockers déchargent la cargaison sous un grand soleil.
La chaleur monte et, vers midi, on remarque que de la fumée s'échappe d'une des cales. Des explosions retentissent. Face à la gravité de la situation, le navire est remorqué vers le large. Yves Bignon, le directeur de la compagnie des Abeilles, propose de le saborder à l'aide d'explosifs. Il trouve un volontaire, François Quéré, pour l'emmener près du bateau en feu. Mais les différentes tentatives échouent. Le cargo explose à 17 h 24. L'onde de choc tue les deux hommes. Brest replonge dans le chaos. Vitres brisées, façades soufflées, incendie de l'usine à gaz… Une violente pluie d'acier s'abat sur la ville. Plus de 4 000 habitations sont détruites. On compte entre 26 et 33 morts selon les bilans, ainsi qu'environ 500 blessés.
Le bagad de la Kevrenn Sant Mark naît dans la foulée pour mener une collecte de fonds. L'émoi est mondial et Eva Perón, la première dame argentine, envoie même un chèque d'un million de francs. Les navires transportant des matériaux dangereux ne sont depuis plus autorisés à séjourner dans la rade… ◆

Des Yankees chez les Ti-Zefs

C'est par Brest que la majorité des soldats américains sont entrés en Europe en 1917. Ils y ont établi leur QG, véritable ville dans la ville par laquelle plus de 800 000 soldats ont transité.

Ils sont venus avec dans leurs bagages le jazz, le basket, le volley ou encore le base-ball. Plus de 800 000 soldats américains ont transité par Brest entre 1917 et 1919. Bien que dévastés par la grippe espagnole, ils transforment le port et mènent d'importants travaux d'infrastructures, bousculant la ville et les imaginaires. Non sans tensions parfois…
Des camps sont aménagés pour accueillir les troupes de l'Oncle Sam. À Pontanézen, le "Ponty camp", le plus grand, a même son journal, *The Pontanezen Duckboard*, qui s'adresse aux soldats en attente d'un retour au pays. Construit à toute vitesse, le camp est conçu pour héberger jusqu'à 80 000 hommes. Une véritable petite ville américaine, avec ses tentes, ses baraques-dortoirs, ses salles de loisirs… Jusqu'à 25 000 nouveaux arrivants y sont accueillis chaque semaine. Parmi eux, James Reese Europe, artiste jazz de renom, ou encore Harry Truman, futur président des États-Unis, qui aurait alors déclaré : "Si Paris est à l'image de Brest, ce doit être une ville extraordinaire et merveilleuse !", rapporte l'historien Alain Boulaire.
Le Naval Monument, situé sur le cours Dajot, commémore cette histoire américaine. Inaugurée en 1937, cette tour rose est implantée sur une concession : elle reste en territoire français mais son usage est américain. C'est donc le gouvernement des États-Unis qui paie le jardinier qui y travaille ! ◆

ARCHIVES DE BREST / ÉMILE JOTTE-LATOUCHE

LES PÂTISSERIES DE BREST

DU SUCRÉ DANS L'AIR !

Bien longtemps que le Paris-Brest n'est plus la seule référence pâtissière de la plus grande ville du Finistère. Bien longtemps aussi que les artisans locaux ont dépassé la sacro-sainte trinité kouign-amann–far breton–gâteau breton. Moins de sucre, plus de liberté créative, des matières premières rigoureusement sélectionnées, le respect des saisons… Voilà quatre belles et récentes maisons brestoises, marqueurs forts de cette pâtisserie actuelle.

PAR **PIERRICK JÉGU / BRETONS EN CUISINE** PHOTOS **GWÉNAËL SALIOU**

QUARTIER GOURMAND

CONTEMPORAIN ET LUMINEUX

Un an d'ouverture pour Quartier gourmand et un succès qui se confirme pour cette adresse imaginée par Quentin Guillou, jeune ancien de Mademoiselle Chou ou C. Chocolat, autres maisons sucrées brestoises. Dans une mise en scène contemporaine et lumineuse, sur place ou à emporter, le jeune homme présente une gamme de gâteaux remarquables : des classiques comme la tarte pistache – de la vraie pistache de Sicile ! –, la tarte vanille ou l'Ivoire, qui associe coco et chocolat au lait de Papouasie, et des créations saisonnières dont la tarte aux myrtilles ou la tarte aux fraises avec pas moins de quatre textures de fraises. Au sourcing très rigoureux de matières premières, à son esprit inventif, Quentin ajoute l'obsession du 100 % fait maison. Pas question d'utiliser des raccourcis ! Au rayon viennoiseries, par exemple, à côté de pains au chocolat et de croissants délicieux, le chausson aux pommes fait de l'œil, avec son aspect légèrement caramélisé et sa compote cuisinée sur place. Joli petit coup de cœur aussi pour la Bressane du moment, brioche moelleuse à souhait, garnie de fraise presque confite. Un régal au petit-déj' ! Osons un petit pas de côté pour oublier le sucré : Quentin s'aventure également sur le salé avec, entre autres excellentes pioches, des focaccias et panuozzos épatants, pensés comme le reste au rythme des saisons.

11, rue Duquesne. > 02 21 09 07 51

OCTOPUS

100 % VÉGÉTAL

Il fallait oser, Galaad Prigent l'a fait ! À la faveur d'une double reconversion – une volonté d'adopter un nouveau régime alimentaire et de changer de métier ! –, cet ancien libraire a créé une pâtisserie 100 % bio, artisanale et végétale, dans le quartier Saint-Martin. Le principe ? Se priver de toute matière première d'origine animale. Un sacré challenge, une sérieuse contrainte qui devient source de créativité parce qu'il faut réinventer des recettes, penser à la faisabilité technique et au goût, intégrer des ingrédients inhabituels en pâtisserie, etc. Après un CAP en pâtisserie "classique", Galaad met à profit les années de confinement pour multiplier les essais dans la cuisine familiale, avec ses enfants pour "cobayes". En juin 2022, fin prêt, il ouvre Octopus. Devanture violette et logo dessiné par Lewis Trondheim sur la vitrine, représentant un poulpe – un octopus, donc ! – avec ses huit bras tenant quelques ustensiles de pâtissier. Pas de lait, pas de crème, pas de beurre et, en plus de ça, peu de sucre… Vous imaginez une pâtisserie un peu austère et en manque de gourmandise ? Eh bien non, ravalez votre scepticisme ! Avec sa pâte composée de farine de blé bio, d'un peu de sarrasin et de sel, la tarte au citron nous régale de ses goûts francs et nets, et de la délicate texture de sa meringue à l'italienne. Le reste est à l'avenant, les tartes de saison, cette moelleuse brioche à la courge Shiatsu, ce Cruffin – "métisse" de croissant et muffin fourré d'un peu de confit de fraise – ou encore ce cake à l'orange. Galaad a même osé le kouign-vegann, donc un kouign-amann sans beurre : un délicieux sacrilège !

4, rue Danton. > 02 21 09 71 74

PECK & CO.

PÂTISSERIE GASTRONOMIQUE

Restaurant, boutique, épicerie-cave, atelier, salon de thé... Après leur Imaginaire, la table qu'ils ont tenue pendant une quinzaine d'années au même endroit, Charlotte et Romain Pouzadoux ont conçu ce tout-en-un gastronomique dans un écrin contemporain de belle allure. La peur de s'ennuyer, sans doute, pour ces touche-à-tout qui le font avec beaucoup d'à-propos et maîtrisent le sucré comme le salé. "La pâtisserie, c'est différent de la cuisine, plus exigeant techniquement, et la pâtisserie-boutique, c'est différent de la pâtisserie au restaurant où les desserts sont dégustés immédiatement", rappelle Romain. Plutôt que de s'enfermer dans une gamme large et immuable, le couple préfère présenter, en plus des viennoiseries – ah les peck'n'roll et les p'tits becs ! – et du cake du moment, un éventail de gâteaux relativement court mais qui change toutes les trois semaines : le Bloom, remarquable mariage chocolat-sésame, a comme les autres gâteaux une durée de vie limitée chez les Pouzadoux. Mouvement perpétuel ! Il sera remplacé par d'autres créations, librement inspirées et parfois audacieuses, comme ces accords déjà passés entre banane et persil, chocolat et champignons, framboise et poivre ou fraise et petits pois. Vous l'aurez compris, ce n'est pas ici que vous viendrez chercher votre éclair au chocolat du dimanche.

23, rue Fautras. > 02 98 43 30 13

PÂTISSERIE TASTY

RIEN QUE DES GÂTEAUX

Passionné de pâtisserie depuis son adolescence, il aurait pu continuer à faire des gâteaux à la maison tout en poursuivant sa carrière parisienne dans la finance. Mais Étienne Leroy a fait le pari de la reconversion, et pris un aller simple Paris-Brest pour ouvrir sa pâtisserie après avoir suivi une formation et peaufiné son geste dans quelques adresses locales. Octobre 2022, lui et son épouse, Fanny, ex-aide-soignante, lèvent le rideau sur une boutique de poche au cœur de Brest. Des murs blancs, une peinture de Bernard Buffet représentant le château et le port militaire, un miroir et une vitrine… Et donc des gâteaux. Rien que ça, ni viennoiseries ni snacking salé. Ouverture de la boutique à 9 h 30, mais Étienne est là dès 3 h ou 4 h du matin pour ne travailler que du frais, sans colorant ni conservateur évidemment. Tous les jours, il propose une petite partition d'une dizaine ou d'une quinzaine de gâteaux, sans compter le millefeuille et le saint-honoré du week-end. Les best-sellers de la maison ? La tarte citron meringuée, le finger choco-noisettes ou un Paris-Brest revu et corrigé en une vision moderne. Classique dans les parfums, Étienne ose davantage dans la forme. Et ça marche fort, auprès d'une clientèle qui lui commande aussi beaucoup de grands gâteaux, dont les number cakes !

7, rue Boussingault. > 02 29 63 11 24

Et aussi…

C. Chocolat

Comme son nom l'indique, une maison tournée vers le cacao mais sans exclusive. Pâtisseries d'excellente tenue.

6, rue Duquesne. > 02 98 80 66 78

Lallemand

Une belle boutique et une maison de confiance avec des spécialités dont le baba au rhum.

39, rue Traverse. > 02 98 44 27 12

Mademoiselle Chou

Le chou est très tendance… Mademoiselle l'a bien compris, en le déclinant sous de multiples coutures.

33, rue d'Aiguillon. > 02 98 43 55 28

DE PLUS EN PLUS DE VOITURES-RADARS EN BRETAGNE...
ATTENTION, MARCEL! EN VOILÀ UNE!
JUST MARRIED
ÉROSION MARINE: DÉMOLITION DE DEUX MAISONS À LÉCHIAGAT
MOI AUSSI JE SUIS SUR LA CÔTE, MAIS TOUCHE PAS À MA COIFFE
L'ÎLE DE SEIN EST AUSSI EN PREMIÈRE LIGNE...
ON VA REPARTIR À LONDRES!
LE DESSINATEUR LARCENET REPREND LES AVENTURES DE JACK PALMER SUR UN SCÉNARIO QU'AVAIT LAISSÉ RENÉ PÉTILLON...
JE VAIS ENQUÊTER SUR LES ARCHIVES DU DIOCÈSE DE QUIMPER DÉTRUITES DANS LES ANNÉES 2000! ÇA BRAIT SUR LES PRÊTRES AGRESSEURS!
LES BRETONS FUMENT MOINS!
...SAUF L'ANDOUILLE!
GUÉMENÉ
DIVORCE ENTRE CHRISTIAN TROADEC ET LOÏC CHESNAIS-GIRARD
LA BRETAGNE EN GARDE ALTERNÉE!
NONO

Découvrez Bretons en Cuisine

LE CHOIX DU BIEN-MANGER EN BRETAGNE

Faites le plein de recettes créatives et savoureuses
et partez à la rencontre des producteurs et restaurateurs
de la gastronomie en Bretagne.

En vente en magasin
et par abonnement
sur magabo.fr/becAP

UN MAGAZINE PROPOSÉ PAR
ouest france

La valise de la mer

La conserverie La Belle-Iloise, basée à Quiberon, vous propose d'emporter la mer partout, grâce à un coffret réunissant six recettes et un kit de couverts réutilisables de la marque Bini. Au menu, plusieurs tartinables : concassé de lentilles corail, algues et curry, sardinade aux deux olives, rillettes de maquereau aux algues et citron. Mais aussi une salade de maquereau, une préparation au thon, tomates et olives ou encore un émietté de thon exotique. De quoi rehausser vos pique-niques de l'été.

LE COFFRET ESCAPADE IODÉE, 29,80 €

Un goûter anti-gaspi

Réemployer les invendus des boulangeries pour confectionner des biscuits : c'est le pari de Kignon et de sa biscuiterie Handi-Gaspi, créée par trois ingénieures agroalimentaires. En plus de lutter contre le gaspillage alimentaire, l'entreprise de Savenay (Loire-Atlantique) emploie des personnes en situation de handicap. Ce "coffret découverte" rassemble six sortes de biscuits bio, alliant chocolat, orange, noisette, citron, amande, sarrasin ou noix de coco.

LE COFFRET DE SIX PAQUETS DE 150 G, 25,95 €

Des fleurs d'ici

Créée par Isabelle Leroux à Bourbriac, dans les Côtes-d'Armor, la ferme florale Bokedenn propose des bouquets de fleurs cultivées en agriculture biologique et au rythme des saisons. Elles sont vendues en circuit court, sur les marchés de Saint-Brieuc le samedi et de Lannion le jeudi, ainsi que dans des magasins de producteurs. Des compositions sur demande sont aussi possibles.

LE BOUQUET, À PARTIR DE 10 €

Le goût du blé noir

Installée à Plabennec, dans le Finistère nord, Bredial commercialise des plats préparés sans additifs, sous la marque Tout Feu Tout Frais. Ce *farz* noir est ainsi cuisiné à partir de farine de blé noir IGP Bretagne, de lait, de beurre, de crème et d'œufs. Une recette emblématique du Léon, idéale pour accompagner vos viandes et légumes en bouillon, et qui se marie également avec des poissons, des fruits de mer ou des légumes cuisinés.

LA BARQUETTE DE 250 G, 4,90 €

Exposition intérieure - extérieure *1, 2, 3 Couleur !*
Galerie de Rohan à Landerneau. Jusqu'au 2 novembre 2025.
Artistes exposés : Elene Usdin, ATAK, Ricardo Cavallo, Lilian Bourgeat.

GALERIE DE ROHAN

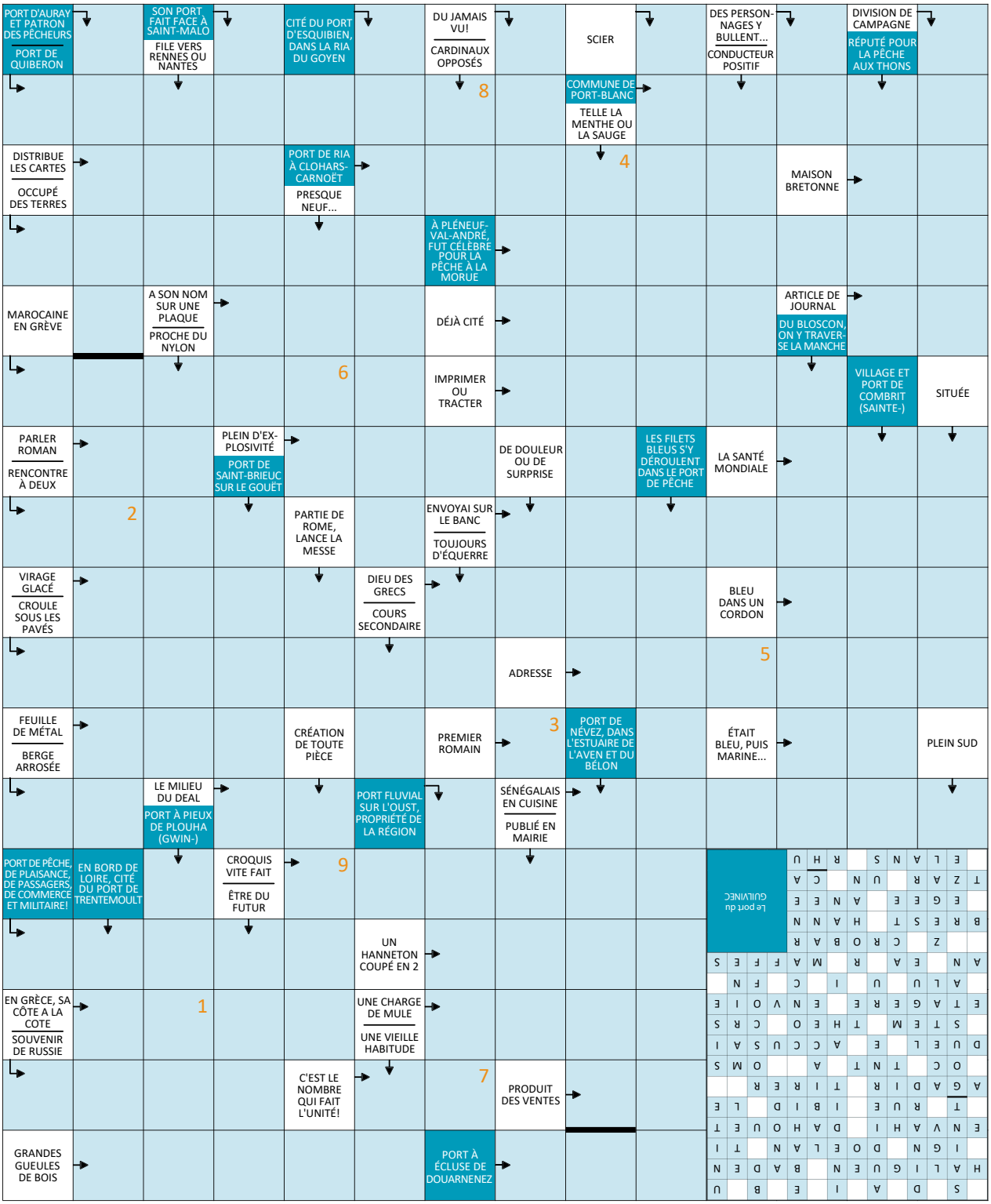
Landerneau

PAR JUJUBIER

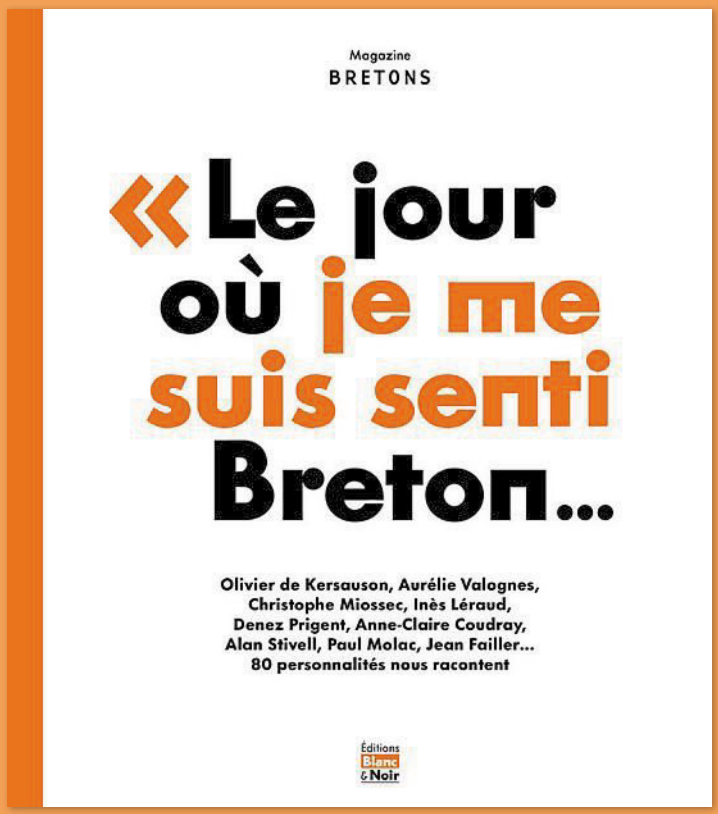
Les ports bretons

Quel célèbre port du Pays Bigouden, né il y a plus d'un siècle d'une petite colonie de pêcheurs, est le premier port français de pêche artisanale ? La langoustine fraîche et frétillante y est la reine des étals.

Le port du [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9]



Découvrez notre nouveau livre



Y a-t-il un jour, un moment précis, où vous vous êtes senti breton ? Était-ce une rencontre, une musique, un livre, qui, tout à coup, vous a fait sentir que vous étiez relié à la Bretagne, qu'elle était une part de votre identité ?

Écrivains, politiques, sportifs, journalistes… **80 personnalités** ont répondu, à leur façon. Ces anecdotes, souvent intimes, parfois drôles, toujours très personnelles, disent autant de leur caractère que de ce qu'est l'identité bretonne aujourd'hui.

À l'occasion des 20 ans de *Bretons*, tous ces entretiens sont désormais réunis dans un livre, illustré des beaux portraits qui sont aussi la signature du magazine.

176 PAGES, 22 X 25 CM, À PARTIR DE 19,90 €

EN VENTE EN KIOSQUE ET SUR :

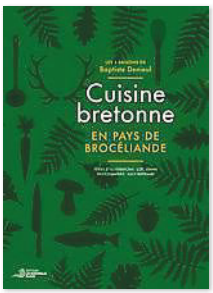
EDITIONS.OUEST-FRANCE.FR/SELECTIONS/BRETONS-MAGAZINE

FLASHEZ-MOI

La Révolution des algues

ÉTIENNE LÉCROART ET VINCENT DOUMEIZEL, FUTUROPOLIS, 128 P., 21 €

Alternative au plastique, trésor nutritionnel, capteur de carbone, puits de biodiversité… Et si, loin de n'être que des nuisances, les algues étaient l'avenir de l'humanité ? C'est la question posée par cette bande dessinée colorée et accessible, qui explore leur potentiel méconnu. Elle est adaptée d'un essai sur le sujet de Vincent Doumeizel, conseiller pour les océans à l'Onu et spécialiste des algues et du plancton.



Cuisine bretonne en pays de Brocéliande

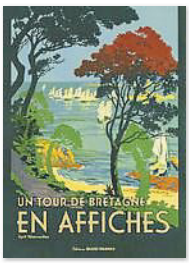
BAPTISTE DENIEUL, LOÏC SÉNAN ET ALICE BERTRAND, LA NOUVELLE BLEUE, 192 P., 34 €

Plus qu'un livre de cuisine, cet ouvrage propose un voyage au pays du chef Baptiste Denieul, qui dirige aujourd'hui la Maison Tiegezh à Guer, dans le Morbihan. Au fil des saisons, le livre présente des producteurs passionnés et des recettes accessibles du chef, le tout illustré de photos et de dessins. Au menu notamment : cèpes confits, bacon de betteraves, filet de cerf doré, cocotte de lapin, figue pochée ou encore panna cotta au bleu…

Fausto Coppi et la Dame blanche. L'impossible amour

JEAN-PAUL OLLIVIER, MAREUIL ÉDITIONS, 352 P., 21 €

Le journaliste sportif et célèbre commentateur du Tour de France revient sur le destin hors du commun du champion cycliste italien Fausto Coppi, devenu un véritable dieu dans l'Italie de l'après-guerre. Sa vie bascule le jour où il croise la route d'une jeune femme, "la Dame blanche". C'est l'amour fou, au point qu'il quitte sa famille, devenant ainsi un paria dans cette société catholique qui crie au scandale. La passion survivra-t-elle à cette tempête ?



Un tour de Bretagne en affiches

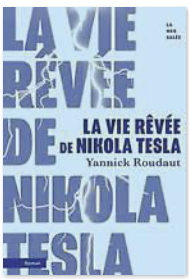
CYRIL KHANZADIAN, ÉDITIONS OUEST-FRANCE, 142 P., 35 €

Bains de mer à Saint-Nazaire, chaloupes sardinières à Douarnenez, jolie chapelle au Faouët, beautés de la Côte de Granit rose, Bigoudène en costume, secrets de Quiberon, ruelles de Dinan… De nombreuses affiches des compagnies de chemin de fer invitant à la découverte de la Bretagne ont été réalisées par de grands illustrateurs du début du 20e siècle. Les plus remarquables sont ici commentées par Cyril Khanzadian, collectionneur passionné.

La Tempête

MICHAËL LE GALLI ET STÉPHANE HÉLORET, LOCUS SOLUS, 64 P., 22 €

Cette bande dessinée s'inspire d'une histoire vraie, la tempête meurtrière de septembre 1930, qui fera 200 morts. Qualifiée de plus grande tempête du siècle, la catastrophe prend au piège de nombreux bateaux de pêche. Sur le thonier *Saint-Budoc*, cinq marins-pêcheurs plongent malgré eux au cœur de l'enfer… Pendant qu'à terre, un noir pressentiment monte chez celles qui attendent le retour de leurs hommes.



La Vie rêvée de Nikola Tesla

YANNICK ROUDAUT, LA MER SALÉE, 280 P., 21 €

Saviez-vous que Nikola Tesla, serial inventeur né au 19e siècle, a bien failli nous éviter la catastrophe écologique en découvrant une forme d'énergie libre et gratuite ? Devenu l'homme à abattre pour le FBI, ce scientifique américain d'origine serbe est ensuite tombé dans l'oubli. À moins qu'une jeune ingénieure de 2036 ne renverse le cours des choses… Vivant entre Nantes et la pointe du Raz, l'essayiste Yannick Roudaut signe ici son premier roman.

À L'AiSE BREiZH !

Drôlement Chik

Fabriqué en Bretagne

www.alaisebreizh.com

Réouverture de la ligne Auray < > Quiberon

Le train revient cet été,

OUVREZ L'ŒIL !

NE RISQUEZ PAS VOTRE VIE

En gare, aux passages à niveau et aux abords des voies, évitez les comportements dangereux.